اللغة العربية

الخضروات والفواكه

لقد تم تصنيع جهاز إعداد شرائح الطعام الخاص بك "حسب الطلب" ، وذلك لتقطيع العديد من الخضروات والفواكه إلى شرائح، بما في ذلك البطاطس، والطماطم، والجزر، والكرنب (لسلطة الكرنب)، والقرنبيط، والقرع، والكوسة. يمكن تقطيع البطاطس إلى شرائح سميكة للاستخدام في الكسرولة، أو شرائح رقيقة لعمل الشيبس. كما أنه من الممكن تقطيع الأناناس الطازج إلى شرائح بشكل دقيق. قطع الأطراف، والتقطيع إلى شرائح حسب الطلب.

الخبز، والكيك والكوكيز.

يجب أن يتم تبريد الخبز الطازج؛ وذلك قبل تقطيعه إلى شرائح. استخدم خبز اليوم السابق، أو الخبز الجاف قليلاً؛ وذلك للحصول على شرائح رقيقة جداً تناسب عمل التوست. جهاز إعداد شرائح الطعام الخاص بك، يعتبر جهازاً مثالياً لجميع أنواع الخبز الخاص بالحفلات، والباوند كيك، وكيك الفواكه. برد العجينة في الثلاجة، وقطعها إلى شرائح حسب الحاجة؛ وذلك فيما يتعلق بعمل كعكة الثلاجة الشبيه بالبسكويت.

ملاحظة:

1. يجب عند استخدام الجهاز؛ توفير قاعدة ذات سطح مستوي، يتم وضعها تحت الجهاز.
2. يجب استبدال كابل التوصيل بمصدر التيار الكهربي في حالة تلفه، على أن يتم الاستبدال عن طريق جهة التصنيع، أو عن طريق وكيل الصيانة التابع لها، أو عن طريق شخص مؤهل بطريقة مماثلة، وذلك لتجنب التعرض للخطر.

الخواص التقنية

230 فولت • 50 هرتز • 100 وات

FIRST AUSTRIA® **FA-5110-1**

FOOD SLICER
INSTRUCTION MANUAL

BROTSCHNEIDEMASCHINE
GEBRAUCHSANWEISUNG

KRAJALNICA DO CHLEBA
INSTRUKCJA OBSŁUGI

ТРЁХЯРУСНАЯ ПАРОВАРКА
ПРАВИЛА ЭКСПЛУАТАЦИИ

FELIATOR PENTRU ALIMENTE
MANUAL DE UTILIZARE

DUONOS PJAUSTYTUVAS
NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

MAŠINA ZA SEČENJE HLEBA
UPUTSTVO ZA UPOTREBU

MAIZES GRIEŠANAS IERĪCE
LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

МАШИНА ЗА РЯЗАНЕ
НА ХЛЯБ
УПЪТВАНЕ ЗА УПОТРЕБА

СКИБОРІЗКА
ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

MACHINE À COUPER LE PAIN
MODE D'EMPLOI

CORTADORA DE COCINA
MANUAL DE INSTRUCCIONES

دليل تعليمات جهاز
إعداد شرائح الطعام
دليل التعليمات

ENGLISH..... PAGE 2
DEUTSCH..... SEITE 4
POLSKI..... STRONA 7
РУССКИЙ..... СТР. 9
ROMANESTE..... PAGINA 12
LIETUVIU K..... P. 14
SCG/CRO/B.i.H.. STRANA 16
LATVIAN..... LPP. 18
БЪЛГАРСКИ ..... СТР. 20
УКРАЇНСЬКА ..... СТОР. 23
FRANÇAIS ..... PAGE 26
ESPAÑOL.....PÁGINA 28
العربية .....الصفحة 30

МЫ ВАМ БЛАГОДАРНЫ ЗА ПОКУПКУ ОРИГИНАЛЬНОГО ИЗДЕЛИЯ КОМПАНИИ FIRST AUSTRIA®
ТОЛЬКО ПОДЛИННИКИ С ЭТИМ TZS

Thank you for buying an ORIGINAL Product of FIRST AUSTRIA®
Only GENUINE with this TZS

Danke für den Kauf eines ORIGINAL Produktes von FIRST AUSTRIA®
Nur ECHT mit diesem TZS

ENGLISH

INSTRUCTIONS MANUAL

Your food slicer is suitable for cutting bread, all kinds of ham, meat, sausage, cheese, vegetables, etc.

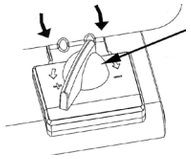
IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliance, basic safety precautions should always be followed, including the following:

1. Read all these instructions before using the appliances.
2. Do not leave the appliance within reach of children. The use of this appliance by disabled persons must always be supervised.
3. Unplug from outlet when not used, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
4. Never touch a rotating blade. Never feed food by hand. The appliance must be used with the food carriage and the pusher.
5. To protect against risk of electricity shock, do not put the power unit in water or other liquid.
6. Do not operate the appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the place of purchase for replacement or repair.
7. The use of any attachments, which is not recommended or sold by the manufacturer, may cause fire, electric shock or injury.
8. Do not use the appliance outdoors.
9. Do not let power cord run over edges of table and bench, or touch hot surface.
10. Blade is sharp! Be careful when loosing it with screwdriver for cleaning.
11. **Warning**! The blade continues to turn for a moment after the appliance has been switched off.
12. The appliance id intended only for domestic use within the home. It should not be used for commercial purposes.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

PREPARING TO SLICE

1. Uncoil power cord from bottom of slicer to a desired length. Position slicer on a clean, dry and horizontal surface.
2. Place food carriage on platform. The ridge on bottom of carriage must fit into slot or platform properly. Move food carriage back and forth for several times to ensure a smooth movement.
3. Place food pusher on back of plateau support.
4. Select the required slice thickness by turning the adjusting knob clockwise for thicker slices and counter-clockwise for thinner slices. (fig.)



5. The maximum size of food is: 110x110x90 (mm) (length x width x thick).

OPERATION

CAUTION: ALWAYS USE FOOD PLATEAU SUPPORT AND FOOD PUSHER

1. Plug into 230V ~ AC 50Hz outlet.
2. Place food to be sliced on plateau support and press it against thickness guide. Then pull plateau support against the knife by hand.
3. Switch on the appliance.
4. When blade is rotating, push slice plateau support towards the blade. Move the carriage back and forth steadily. Keep food gently pressed against guide for even slice.
5. When finish slicing, unplug the unit. Turn the thickness adjusting knob to align thickness guide with blade.
6. Do not run the appliance for longer than 5 minutes without stopping. The motor may overheat otherwise. Always allow the appliance to cool down for at least 30 minutes after using.
7. During slicing, if the rotational speed of blade reduces, let food unfreezes for a while, then slice again.

CLEANING

UNPLUG SLICER FROM OUTLET!

All slicing parts remove thorough cleaning. Wash with a soft cloth or sponge and a mild soap or a spray cleaner. Rinse and dry.

Never use steel wool or scouring powder on any part of slicer. Do not wash any part of slicer in dishwasher.

Motor is concealed in housing. Never submerge it in water or any liquid.

Motor never needs oiling.

For easier cleaning, dismantle all parts in the order below. Wash as directed. Then assemble it in reverse sequence.

PLATEAU SUPPORT:

Slide food pusher off and lift food carriage from platform.

STAINLESS BLADE:

Unplug the appliance. Use a cross screw driver loose the bolts on the blade, take off the blade carefully. After cleaning, install blade with the bolts.

NOTE:

Always align thickness guide with blade for safety and blade protection during storage.

ANTI SLIP FEET:

clean with any grease-removing cleanser, such as alcohol or Window cleaner.

STORAGE:

- Align thickness guide with blade.
- Wrap cord in storage area on bottom of slicer.

USE YOUR FOOD SLICER BEST RESULT

To slice meats wafer thin, chill thoroughly before slicing.

Meat should be boneless. Fruits should be free of seeds.

Food with an uneven texture – like fish and thin steaks – are often difficult to be sliced, partially freeze it before slicing.

At canning time, using slicer can quickly cut cucumbers, onions or other fruit for delicious pickles…apples pies…vegetable.

HOT ROASTS: BEEF, PORK, LAMB, HAM

When slicing warm boneless roast, remove from oven and let set 15 to 20 minutes before slicing. They will return more nature juices and slice evenly without crumbing. Cut the roast, if necessary, to fit on food tray. If roast is tied, turn off motor and remove strings one at a time as strings near blade.

EXTRA-THIN SLICED CORNED BEEF OF FRESH BEEF BRISKET

Chill cooked brisket overnight in cooking liquid. Before slicing, drain and reserve meat drippings from brisket. Pat dry with paper towels. Remove excess fat. Slice well chilled brisket to desired thickness. To serve hot, place slices on heatproof platter and moisten with small amount of reserved meat dripping. Heat in 300ºF oven for 30 minutes.

CHEESE

Chill thoroughly before slicing. Cover with foil to keep moist. Before serving, allow cheese to reach room temperature – this enhances the natural flavor.

COLD CUTS

Cold cuts keep longer and retain flavour if sliced as needed. For best results, chill first. Remove any plastic or hard casing before slicing, Use a constant, gentle pressure for uniform slices.

VEGETABLE AND FRUITS

Your slicer is “made to order” for slicing many vegetables and fruits including potatoes, tomatoes carrots, cabbage(for slaw), eggplant, squash and zucchini. Potato may be sliced thick for casseroles or thin for chips. Fresh pineapple may be sliced neatly. Cut off top and slice to order.

BREAD, CAKES AND COOKIES

Freshly baked bread should be cooled before slicing. Use day-old or slightly stale bread for extra-thin slices for toasting. Your slicer is ideal for all types of party breads, pound cake and fruit cake. For wafer-like ice box cookies, chill dough in refrigerator and slice as desired.

REMARK:

1. When using the machine, you should provided with a base having a plain surface underneath the machine.
2. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

230V • 50Hz • 100W

ENGLISH

m_5110-1_v03.indd 2-3 12-11-29 上午9:15

DEUTSCH

BEDIENUNGSANLEITUNG

WOFÜR MAN DIE BROTSCHNEIDEMASCHINE VERWENDEN KANN:

Diese Maschine schneidet Brot, alle Arten von Schinken, Fleisch, Wurst, Käse, Gemüse, ect.

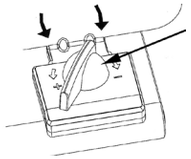
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE:

Wenn Sie elektrische Geräte benutzen, so müssen Sie die allgemeinen Sicherheitsvorschriften inklusive der folgenden beachten:

1. Lesen Sie die Bedienungsanleitung genau durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
2. Stellen Sie das Gerät für Kinder unerreichbar auf. Besondere Vorsicht ist geboten, wenn gebrechliche Personen oder Kinder das Gerät benutzen.
3. Ziehen Sie den Netzstecker, falls Sie Teileaus- bzw.- einbauen wollen, wenn Sie das Gerät nicht verwenden oder es reinigen wollen.
4. Greifen Sie unter keinen Umständen auf das rotierende Messer. Halten Sie das Schneidgut nicht mit den Fingern. Benutzen Sie immer den Schneidschlitten und den Halteteil.
5. Um einen Stromschlag zu vermeiden dürfen Sie das Gerät nicht in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen.
6. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Netzkabel oder Stecker, oder nach einer Fehlfunktion, oder wenn es heruntergefallen oder in irgendeiner Weise beschädigt ist.
7. Verwenden Sie keine Zubehörteile, die Sie nicht mit dem Gerät gekauft haben, oder solche die nicht vom Hersteller empfohlen sind, da sonst die Möglichkeit eines Brandes, Stromschlages oder einer anderen Verletzung besteht.
8. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
9. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht über scharfe Kanten führt, oder eine heiße Fläche berührt.
10. Das Messer ist sehr scharf! Es ist besondere Vorsicht geboten, wenn Sie das Messer mit einem Schraubendreher lösen, um es zu reinigen.
11. Warnung! Das Messer benötigt noch einen Augenblick bis zum Stillstand wenn Sie das Gerät ausschalten.
12. Das Gerät ist nur für den Hausgebrauch bestimmt.
13. Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit verminderten physischen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder unzureichender Erfahrung und Kenntnis geeignet, es sei denn, es wurden Anleitungen betreffs der Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Aufsichtsperson erteilt.
14. Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

VORBEREITUNG:

1. Wickeln Sie das Netzkabel von der Unterseite ihres Brotschneider auf die gewünschte Länge ab. Stellen Sie die Maschine auf eine saubere, trockene und gerade Fläche.
2. Geben Sie den Schneidschlitten auf das Gerät. Die Kante der Unterseite des Wagens muss richtig in den Schlitz oder die Plattform passen. Bewegen Sie den Schlitten einige Male hin und her, damit er sich leicht schieben lässt.
3. Legen Sie den Schieber auf den Schlitten.
4. Wählen Sie die gewünschte Schnittbreite aus, indem Sie den Einstellknopf entweder im Uhrzeigersinn – für dickere Scheiben – oder gegen den Uhrzeigersinn – für dünnere Scheiben – drehen. (Bild)



5. Die maximale Größe für Lebensmittel ist: 110x110x90 (mm) (Höhe x Breite x Dicke).

BEDIENUNG

ACHTUNG: VERWENDEN SIE IMMER DEN SCHLITTEN UND DEN SCHIEBER.

1. Stecken Sie das Gerät an einen normale Steckdose an (230V~/50Hz).
2. Legen sie die Nahrungsmittel auf den Schlitten und drücken Sie mit dem Schieber in Richtung Maschine. Dann schieben Sie den Schlitten in Richtung Messer.
3. Schalten Sie das Gerät ein.
4. Sobald sich das Messer dreht, schieben Sie den Schlitten weiter in Richtung Messer. Ist die Scheibe abgeschnitten, ziehen Sie den Schlitten wieder zurück. Wiederholen Sie den Vorgang, falls Sie noch eine Scheibe abschneiden wollen.
5. Stecken Sie das Gerät aus, wenn Sie fertig sind. Stellen Sie mit dem Einstellknopf die Schnittstärkeeinstellung auf gleiche Ebene wie das Messer.
6. Benutzen Sie das Gerät nicht länger als 5min. ohne Unterbrechung. Ansonst könnte der Motor überhitzen. Lassen Sie das Gerät mindestens 30min. auskühlen.
7. Wenn sich während des Schneidens die Drehgeschwindigkeit der Klinge verringert, dann lassen Sie die Lebensmittel für eine Weile auftauen, bevor Sie diese erneut schneiden.

REINIGUNG:

ZIEHEN SIE DEN NETZSTECKER!

Entfernen Sie alle Teile zur Reinigung. Waschen Sie alles mit einem weichen Tuch oder Schwamm mit einem milden Reiniger ab. Lassen Sie die Teile abtropfen und trocknen Sie diese. Verwenden Sie für die Reinigung keine Stahlwolle oder scheuernde Pulver. WASCHEN SIE KEINE TEILE DES GERÄTES IM GESCHIRRSPÜLER!

Der Motor befindet sich im Gehäuseinneren. Niemals in Wasser oder irgendeine andere Flüssigkeit tauchen. Der Motor muss nicht geölt werden. Für eine einfache Reinigung bauen Sie die Teile wie unten beschrieben aus. Nach der Reinigung bauen Sie die Teile in umgekehrter Reihenfolge zusammen.

SCHLITTEN:

Nehmen Sie den Schieber ab und entfernen Sie den Schlitten vom Gerät.

MESSER:

Stecken Sie das Gerät aus. Lösen Sie die Schrauben des Messers mit einem Kreuzschraubendreher. Entfernen Sie das Messer vorsichtig. Befestigen Sie nach der Reinigung das Messer wieder mit den Schrauben.

BEACHTE:

Stellen Sie mittels des Einstellknopfes die Schnittstärkeneinstellung auf gleiche Ebene wie das Messer. Dies dient der Sicherheit und dem Schutz des Messers.

HAFTFÜSSE:

Reinigen Sie die Standfüße mit einem entfettenden Reiniger, wie z.B. Alkohol oder Fensterreiniger.

LAGERUNG:

- Bringen Sie die Vorrichtung zum Einstellen der Schnittstärke auf gleiche Höhe mit dem Messer.
- Wickeln Sie das Kabel im Aufbewahrungsbereich an der Unterseite der Schneidemaschine auf.

SO VERWENDEN SIE IHR GERÄT AM BESTEN:

Wenn Sie Fleisch ganz dünn schneiden wollen, so sollten Sie es im gefrorenen Zustand schneiden. Das Fleisch sollte ohne Knochen sein.

Früchte sollten samenfrei sein.

Nahrungsmittel mit einer unebenen Oberfläche – wie Fisch oder dünne Steaks – sind oft schwer zu schneiden, diese sollte man vor dem Schneiden einfrieren.

Verwenden Sie das Gerät während der Einweckzeit, um Gurken, Zwiebeln oder anderes Obst und Gemüse zum Einlegen oder für die Zubereitung von Kuchen zu schneiden.

HEISSE BRATEN: RIND- UND SCHWEINEFLEISCH, LAMM, SCHINKEN

Wenn Sie warmen, knochenlosen, Braten schneiden wollen, nehmen Sie den Braten vom Ofen und lassen Sie ihn ca. 15-20min. stehen, bevor Sie ihn schneiden.

Schneiden Sie ihn dann gleichmäßig ohne zu krümeln. Schneiden Sie den Braten, falls nötig, damit er auf das Serviertablett passt. Schalten Sie das Gerät aus, wenn Sie fertig sind und entfernen Sie die Reste von der Maschine.

BESONDERS DÜNN GESCHNITTES CORNEDBEEF UND RINDERBRUSTSTÜCKE

Lassen Sie die Bruststücke über Nacht in der Kochflüssigkeit abkühlen. Lassen Sie das Fleisch vor dem Schneiden abtropfen. Trocknen Sie es mit einer Küchenrolle ab. Entfernen Sie überflüssiges Fett. Schneiden Sie das Fleisch in der gewünschten Stärke. Um es heiß zu servieren, geben Sie die Scheiben auf eine Warmhalteplatte und übergießen Sie es mit etwas Bratensaft. Erhitzen Sie es bei 150°C im Ofen.

KÄSE:

Verwenden Sie kalten Käse. Decken Sie ihn mit einer Folie ab, damit die Feuchtigkeit erhalten bleibt. Warten Sie mit dem Servieren, bis der Käse Raumtemperatur erreicht hat.

SCHNEIDEN VON KALTEM:

Kalt geschnittenes behält länger sein Aroma, wenn Sie es erst schneiden wenn Sie es benötigen. Wollen Sie das beste Resultat erzielen, so kühlen Sie es zuerst ab. Entfernen Sie alle Plastikteile bevor Sie mit dem Schneiden beginnen. Drücken Sie gleichmäßig auf, um ein konstantest Ergebnis zu erzielen.

GEMÜSE UND OBST:

Ihre Brotschneidemaschine schneidet auch viele Gemüse- und Obstsorten, wie z.B. Kartoffel, Tomaten, Karotten, Kohl, Aubergine, Kürbis und Zucchini. Kartoffel sollten Sie für Bratkartoffel dick, oder für Chips dünn schneiden. Frische Ananas können ebenfalls geschnitten werden. Schneiden Sie die Spitze ab, danach kann man sie normal schneiden.

BROT, KUCHEN UND PLÄTZCHEN

Frisch gebackenes Brot sollte man abkühlen lassen. Verwenden Sie älteres oder härteres Brot für ganz dünne Toastscheiben. Ihr

DEUTSCH

m_5110-1_v03.indd 4-5 12-11-29 上午9:15

Schneider ist auch für Partybrot, Kuchen und Früchtekuchen geeignet.

HINWEISE:

1. Verwenden Sie das Gerät nur auf einem geraden Untergrund.
2. Ein beschädigtes Kabel darf nur vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft ersetzt werden, um Gefahrensituationen zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN:

230V • 50Hz • 100W

DO CZEGO MOŻNA UŻYWAĆ KRAJALNICY:

Krajalnica ta tnie chleb, wszystkie rodzaje szynki, mięso, kiełbasę, ser żółty, warzywa, itp.

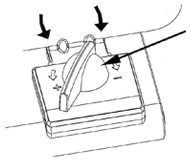
WAŻNE WSKAZÓWKI DOTYCZŃCE BEZPIECZEŃSTWA:

Podczas użycia urządzeń elektrycznych, należy przestrzegać ogólnych zasad bezpieczeństwa, łącznie z następującymi:

1. Przed użyciem urządzenia dokładnie przeczytać instrukcję obsługi.
2. Urządzenie postawić z dala od dzieci. Zwrócić szczególną uwagę, gdy urządzenie jest obsługiwane przez osoby niepełnosprawne, niedołężne i dzieci.
3. Wyjąć wtyczkę z gniazdka ściennego, jeśli urządzenie ma zostać złożone lub rozłożone, lub jeśli nie jest używane przez dłuższy czas.
4. Pod żadnym pozorem nie dotykać wirującego noża. Nie dotykać palcami części tnącej. Używać zawsze suwnicy i części do trzymania.
5. Aby uniknąć porażenia prądem elektrycznym, nie należy zanurzać urządzenia w wodzie lub jakiejkolwiek innej substancji.
6. Nie używać urządzenia, gdy uszkodzona jest wtyczka lub kabel, jeśli występuje jakakolwiek inna usterka, jeśli urządzenie upadło, lub jeśli jest w jakiś sposób uszkodzone.
7. Nie używać żadnych części dodatkowych, które nie zostały dołączone do urządzenia, lub takich, których nie poleca producent, ponieważ może wystąpić niebezpieczeństwo pożaru, porażenia prądem elektrycznym lub innego wypadku.
8. Nie używać urządzenia na wolnym powietrzu.
9. Zwrócić uwagę, aby kabel nie wisiał nad ostrymi rantami ani nie dotykał gorących powierzchni.
10. Nóż jest bardzo ostry! Polecana jest szczególne ostrożność przy odkręcaniu noża śrubokrętem, aby go wyczyścić.
11. Uwaga! Po wyłączeniu urządzenia nóż kręci się jeszcze chwilę, aż stanie w miejscu.
12. Urządzenie jest przewidziane tylko do użytku domowego.
13. Ten produkt nie jest przeznaczony dla osób (w tym dzieci), których zdolności fizyczne, czuciowe lub umysłowe są ograniczone lub które nie mają doświadczenia w obsłudze tego produktu, chyba, że znajdują się pod nadzorem osoby posiadającej takie zdolności.
14. Należy pilnować dzieci, aby nie bawiły się tym urządzeniem.

PRZYGOTOWANIE:

1. Rozwinąć kabel umieszczony w dolnej części krajalnicy na żądną długość. Urządzenie postawić na czystej, suchej i prostej powierzchni.
2. Nałożyć suwnicę na urządzenie. Kanty w dolnej części suwnicy muszą dokładnie pasować do szczelin w platformie urządzenia. Poruszać suwnicą parę razy w jedną i drugą stronę, aby przesuwała się gładko.
3. Położyć zasuwę na suwnicę.
4. Wybrać żądaną szerokość krojenia kręcąc pokrętłem zgodnie z ruchem wskazówek zegara – dla szerszych kromek, lub w stronę przeciwną – dla cieńszych kromek. (rysunek)



5. Maksymalny wymiar żywności: 110x110x90(mm) (długość x szerokość x grubość).

OBSŁUGA

Uwaga: Zawsze używać suwnicy i zasuwy.

1. Podłączyć urządzenie do normalnego gniazdka ściennego (230V~/50Hz).
2. Położyć jedzenie na suwnicy i docisnąć je do urządzenia za pomocą zasuwy. Następnie przesunąć suwnicę w kierunku noża.
3. Włączyć urządzenie.
4. Tak długo, jak kręci się nóż, przesuwać suwnicą w kierunku noża. Po odkrojeniu kromki, przesunąć suwnicę w tył. Powtórzyć ten proces, jeśli ma zostać ukrojona jeszcze jedna kromka.
5. Wyłączyć urządzenie po ukrojeniu żądanej ilości kromek. Za pomocą przycisku nastawiania nastawić szerokość krojenia na poziom noża.
6. Nie używać urządzenia bez przerwy dłużej niż 5min. W innym przypadku może dojść do przegrzania silnika. Urządzenie pozostawić do ostygnięcia na 30min.
7. Jeżeli podczas krojenia prędkość obrotowa ostrza zmniejsza się, przerwij krojenie, poczekaj aby żywność rozmarzła, i wznów krojenie.

m_5110-1_v03.indd 6-7 12-11-29 上午9:15

POLSKI

CZYSZCZENIE:

Wyjąć wtyczkę!
Rozebrać wszystkie części przeznaczone do czyszczenia. Wyczyścić je miękką ściereczką lub gąbką i delikatnym płynem do czyszczenia. Pozostawić je do odcieknięcia i wysuszyć. Nie używać do czyszczenia szorstkich ścierek ani proszków do szorowania.

NIE MYĆ ŻADNYCH CZĘŚCI W ZMYWARCE!
Silnik znajduje w środku urządzenia. Nie zanurzać w wodzie lub innej substancji. Silnik nie musi być oliwiony.
Do zwykłego czyszczenia urządzenia rozebrać urządzenie tak, jak zostało to opisane poniżej. Aby je ponownie złożyć postępować w odwrotnej kolejności.

SUWNICA:
Zdjąć zasuwę i zdjąć suwnicę z urządzenia.

NÓŻ:
Wyłączyć urządzenie. Odkręcić śruby noża śrubokrętem krzyżakowym. Ostrożnie wyjąć nóż. Po czyszczeniu umocować go ponownie śrubami. Uwaga: Za pomocą przycisku ustawić szerokość cięcia na równi z nożem. Służy to bezpieczeństwu i ochronie noża.

CZĘŚĆ NIERUCHOMA:
Część nieruchomą czyścić płynem usuwającym tłuszcz, np. alkoholem lub płynem do czyszczenie szyb.

TAK UŻYWA SIĘ URZĄDZENIA NAJLEPIEJ:
Jeśli mięso ma zostać pokrojone jak najcieniej, należy to zrobić, gdy jest jeszcze zamrożone. Nie powinno zawierać kości. Owoce powinny być bez soku. Pożywienie o nierównej powierzchni – jak mięso lub cienkie steki – są zazwyczaj ciężkie do krojenia, należy je zamrozić przed krojeniem.

PRZECHOWYWANIE:
- Wyrównaj prowadnicę grubości z ostrzem.
- Zwiń przewód w komorze znajdującej się w dolnej części krajalnicy.

GORĄCE PIECZENIE: WOŁOWINA I WIEPRZOWINA, JAGNIĘCINA, SZYNKA:

Jeśli ma zostać pokrojone mięso gorące, bez kości, należy wyjąć je z pieca i pozostawić do ostygnięcia na ok. 15-20min. Następnie pokroić je równomiernie bez rozkruszania. Jeśli to konieczne, kroić pieczeń tak, by zmieściła się na talerzu, na którym będzie serwowana. Wyłączyć urządzenie po zakończeniu krojenia i usunąć resztki z urządzenia.

Podczas przygotowania przetworów, korzystając z krajalnicy, szybko pokroisz ogórki, cebulę, lub inne warzywa i owoce na doskonałe przetwory... do ciast...

SZCZEGÓLNIE CIENKO KROJONE MIĘSO PEKLOWANE I WOŁOWINA:
Wołowinę pozostawić na noc w sosie do ostygnięcia. Przed krojeniem mięso odsączyć. Można to zrobić za pomocą ręczników kuchennych. Usunąć zbędny tłuszcz. Pokroić mięso na żądaną grubość. Aby podać mięso gorące, włożyć pokrojone plastry zanurzone w sosie do rozgrzanego pieca.

SER ŻÓŁTY:
Do krojenia używać sera zimnego. Zakryć go folią, aby nie stracił wilgotności. Przed podaniem odczekać, aż osiągnie temperaturę pokojową.

KROJENIE NA ZIMNO:
Potrawy pokrojone na zimno utrzymują dłużej swój aromat. Aby efekt był jak najlepszy, należy mięso najpierw zmrozić. Przed rozpoczęciem krojenia usunąć wszelkie folie. Naciskać równomiernie.

WARZYWA I OWOCE:
Krajalnica kroi również wszelkiego rodzaju warzywa i owoce, np. ziemniaki, pomidory, marchewkę, kapustę, oberżynę, dynię i cukinię. Ziemniaki mogą zostać pokrojone grubo na plastry lub na cienko na chipsy. Pokrojone mogą zostać również świeże ananasy. Należy najpierw odciąć czubek, a następnie kroić już normalnie.

CHLEB, CIASTO I PLACKI:
Świeżo upieczony chleb należy najpierw pozostawić do ostygnięcia. Na cienki kromki tostowe użyć starszego lub twardszego chleba. Krajalnica jest także dostosowana do chleba pszennego, ciasta oraz do ciasta z owocami.

UWAGI:
1. Urządzenie stawiaj tylko na płaskiej powierzchni.
2. Jeżeli przewód zasilający ulegnie uszkodzeniu, musi on zostać wymieniony przez producenta, jego serwis techniczny lub wykwalifikowany personel naprawczy, w celu uniknięcia ryzyka obrażeń.

CHARAKTERYSTYKA TECHNICZNA

230V • 50Hz • 100W

ЗНАЙТЕ О ВОЗМОЖНОСТЯХ ВАШЕЙ ХЛЕБОРЕЗКИ

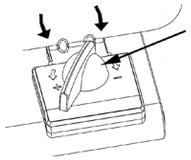
Ваша электрохлеборезка - это машина для нарезки пищевых продуктов и годится для нарезки хлеба, всех видов ветчины, мяса, колбасы, сыра, овощей и т.п.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании данного электроприбора следует всегда соблюдать ос новные правила безопасности, включая следующие:
1. Прочтите полностью данную инструкцию перед использованием прибора.
2. Не оставляйте прибор в месте, доступном для детей. Инвалиды могут пользоваться прибором только под наблюдением.
3. Вынимайте шнур питания прибора из сетевой розетки, когда прибор не используется, перед установкой на него или снятием с него его компонентов, а также перед его очисткой.
4. Никогда не дотрагивайтесь до вращающегося ножа. Никогда не подавайте к ножу пищевые продукты рукой. При работе прибора должны использоваться его подвижная доска и ручка для подачи нарезаемого пищевого продукта.
5. Чтобы избежать удара электрическим током, не погружайте мотор прибора в воду или другую жидкость.
6. Не пользуйтесь прибором, если повреждён шнур питания или вилка или в его работе возникли неполадки или если его уронили или как-нибудь повредили. Верните прибор по месту покупки для обмена или ремонта.
7. Использование любых добавочных приспособлений, не рекомендованных или не проданных изготовителем прибора, может привести к пожару, удару электротоком или ранению.
8. Не пользуйтесь прибором вне помещений.
9. Не позволяйте шнуру питания проходить по острому краю стола или сиденья или касаться горячей пюверхности.
10. Нож остро заточен! Будьте осторожны, когда Вы его снимаете при помощи отвёртки с целью очистки.
11. Предупреждение! Нож продолжает некоторое время вращаться после того, как прибор выключен.
12. Прибор предназначен лишь для домашнего использования внутри помещений. Его не следует использовать в коммерческих целях.
13. Данный прибор не рекомендуется использовать людям (включая и детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также обладающих недостаточным опытом или знанием продукта. Данной категории лиц рекомендуется использовать прибор только под присмотром.
14. Дети должны находится под присмотром взрослых, чтобы удостовериться, что они не играются прибором, а используют его по назначению.

ПОДГОТОВКА К НАРЕЗКЕ ПРОДУКТОВ

1. Разверните шнур питания из нижней части хлеборезки до его желаемой длины. Поставьте прибор на чистую, сухую горизонтальную поверхность.
2. На платформу прибора поставьте подвижную доску. При этом выступ снизу доски должен точно войти в щель на платформе. Подвигайте несколько раз доску вперёд - назад, чтобы убедиться в её ровном движении.
3. На заднюю часть платформы поместите ручку для подачи нарезаемого пищевого продукта.
4. Выберите требуемую толщину нарезки, вращая регулировочную ручку по часовой стрелке для увеличения толщины нарезки и против часовой стрелки для уменьшения (Рис.).



5. Максимальный размер заготовки: 110x110x90 (мм) (длина x ширина x толщина).

РАБОТА С ПРИБОРОМ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Всегда пользуйтесь подвижной доской и ручкой подачи пищевого продукта.
1. Вставьте вилку в розетку сети с напряжением 230 Вольт переменного тока 50Гц.
2. Поместите продукт, подлежащий нарезке, на подвижную доску и прижмите его к направляющей стенке, задающей толщину нарезки. Затем вручную подтяните подвижную доску к ножу.
3. Включите прибор.
4. Когда нож начнёт вращаться, подтолкните подвижную доску с пищевым продуктом к ножу. Плавно двигайте доску вперёд

РУССКИЙ

m_5110-1_v03.indd 8-9 12-11-29 上午9:15

- назад. Прижимайте слегка продукт к направляющей стенке, чтобы обеспечить нарезку продукта ровными ломтями.
5. Когда закончите нарезку, выньте вилку из сетевой розетки. Поверните ручку регулировки толщины нарезки так, чтобы направляющая стенка была в одной плоскости с ножом.
6. Не позволяйте прибору работать безостановочно дольше 5 минут. Иначе может перегреться мотор. Всегда давайте прибору возможность охладиться не менее 30 минут после работы.
7. Если во время нарезки скорость вращающегося лезвия уменьшится, дай те продукту немного разморозиться, потом продолжайте.

ЧИСТКА

Выньте вилку прибора из сетевой розетки.

Снимите все нарезающие компоненты для тщательной чистки. Мойте мягкой тряпочкой или губкой и негрубым мылом или очищающим спреем. Сполосните и высушите.

Никогда не пользуйтесь губкой из тонкой проволоки или абразивным порошком для чистки какой-либо части хлеборезки. Никакая часть хлеборезки не подлежит мытью в посудомоечной машине.

Электромотор находится в корпусе. Ни в коем случае не погружайте его в воду или любую другую жидкость. Мотор не нуждается в какой-либо смазке.

Для облегчения чистки разберите прибор в порядке, указанном ниже. Мойте, как указано. Затем соберите хлеборезку в обратном порядке.

Платформа:

Снимите вбок ручку подачи нарезываемого продукта и удалите с платформы вверх подвижную доску.

Нержавеющий нож:

Выньте вилку прибора из сетевой розетки. При помощи крестообразной отвёртки ослабьте винты на ноже и осторожно снимите нож. После чистки поставьте нож на место, затянув винты.

Примечание:

Для безопасности и сохранности ножа во время хранения всегда устанавливайте направляющую стенку так, чтобы она была в одной плоскости с ножом.

Нескользящие ножки:

Очищайте любым чистящим средством, удаляющим жир, таким как спирт или средство для мойки стёкол.

ХРАНЕНИЕ:

- Уравняйте направляющую с лезвием.
- Смотайте шнур питания и вложите его в специальный отсек внизу.

ДОСТИЖЕНИЕ НАИЛУЧШИХ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ВАШЕЙ ХЛЕБОРЕЗКИ

Чтобы нарезать мясо очень тонкими ломтями, сильно охладите его перед нарезкой.

Мясо должно бытьбез костей. Фрукты должны быть свободны от косточек.

Продукты, обладающие неоднородной плотностью, - такие как рыба и тонкие бифштексы - часто нарезаются с трудом; частично заморозьте их перед нарезкой.

В сезон консервирования ломтерезка поможет быстро нарезать огурцы, лук и другие овощи , для разных солений… яблочных пирогов и т.д.

Горячее жареное мясо: говядина, свинина, баранина, ветчина

Чтобы нарезать тёплое мясо без костей его надо вынуть из плиты и выдержать 15-20 минут перед нарезкой.

Мясо даст больше своего натурального сока и будет нарезаться ровно, без крошек. Нарежьте мяса, если надо, столько, чтобы заполнить блюдо. Если мясо для жарения обвязано верёвочной сеткой, выключайте мотор и удаляйте верёвочное покрытие частями по мере того, как верёвки приближаются к ножу.

Сверхтонкая нарезка консервированной говядины или свежей говяжьей грудинки

Поставьте охлаждаться на ночь приготовленную грудинку в соке, в котором она готовилась. Перед нарезкой слейте и сохраните сок от грудинки. Обсушите бумажными полотенцами. Удалите лишний жир. Нарежьте хорошо охлаждённую грудинку ломтями желаемой толщины. Чтобы подать грудинку горячей, поместите ломти на жаропрочный поднос и увлажните её небольшим количеством сохранённого сока. Нагрейте в плите при 300°C в течение 30 минут.

СЫР

Хорошо охладите перед нарезкой. Накройте фольгой для сохранения влаги. Перед подачей на стол дайте сыру нагреться до комнатной температуры - это позволит более полно передать его естественный вкус и аромат.

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

Нарезанные холодные блюда лучше сохраняются и дольше сохраняют свой вкус, если их нарезать не сразу, а по мере надобности. Для получения лучших результатов сначала охладите. Удалите любое мягкое синтетическое или жёсткое покрытие перед нарезкой. Обеспечьте постоянное, несильное нажатие для получения ломтей одинаковой толщины.

ОВОЩИ И ФРУКТЫ

Ваша машина для нарезки пищевых продуктов прекрасно подходит для нарезки многих овощей и фруктов, включая картофель, помидоры, морковь, капусту (для салата), баклажаны и кабачки. Картофель может нарезаться крупно для супа или тонко для чипсов. Можно аккуратно нарезать свежие ананасы. Срежьте верхушку и нарезайте такие ломти, как Вам хочется.

ХЛЕБ, РУЛЕТЫ И ПЕЧЕНЬЕ

Свежевыпеченный хлеб следует перед нарезкой охладить. Для сверхтонких ломтей для гренков подходит хлеб, выпеченный накануне или слегка жёсткий. Ваша хлеборезка идеальна для нарезки всех видов хлеба для приёмов, кекса Ъвсего-по-фунту “и фруктового кекса. Для подобного вафям Ъпеченья из холодильника“ охладите тесто в холодильнике и нарезайте ломтями по желанию.

ПРИМЕЧАНИЕ:

1. Использовать ломтерезку можно только наровной чистой поверхности.
2. При повреждении шнура питания во избежание несчастного случая его должен ремонтировать изготовитель, его сервисная служба или соответственно квалифицированная персона

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

230В • 50Гц • 100Вт

СРОК ГОДНОСТИ НЕ ОГРАНИЧЕН.

m_5110-1_v03.indd 10-11 12-11-29 上午9:15

CUNOAŞTEŢI-VĂ FELIATORUL DE ALIMENTE

Feliatorul dvs de alimente este potrivit pentru tăierea pâinii, toate tipurile de şuncă, carne, cârnaţi, brânză, caşcaval, legume etc.

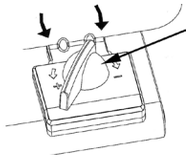
PREVEDERI IMPORTANTE

Atunci când folosiţi aparatură electrică, măsuri de siguranţă de bază trebuiesc mereu urmate, incluzând următoarele:

1. Citiţi toate aceste instrucţiuni înainte de folosirea aparatului.
2. Nu lăsaţi aparatul la îndemâna copiiilor. Folosirea acestui aparat de către persoane cu dizabilităţi trebuie întotdeauna să fie supravegheată.
3. Deconectaţi de la priză când nu este folosit, înainte de a monta sau demonta piese, şi înainte de curăţare.
4. Nu atingeţi niciodată lama în timp ce se roteşte. Nu introduceţi niciodată alimentele cu mâna. Aparatul trebuie folosit cu suportul pe şine pentru alimente şi cu împingătorul.
5. Pentru a vă proteja de electrocutare, nu puneţi scula electrică în apă sau alt lichid.
6. Nu operaţi aparatul cu cablul sau ştecherul deteriorat sau după funcţionare defectuoasă a aparatului, sau dacă e scăpat sau deteriorat în orice fel. Returnaţi aparatul la locul de achiziţionare pentru înlocuire sau reparare.
7. Folosirea de orice accesorii, ce nu sunt vândute sau recomandate de către producător, poate cauza incendiu, electrocutare sau vătămare.
8. Nu folosiţi aparatul în mediu exterior.
9. Nu lăsaţi cablul de curent să treacă peste margininile mesei sau să atingă o suprafaţă fierbinte.
10. Lama este ascuţită! Fiţi atent atunci când o slăbiţi cu şurubelniţa pentru a o curăţa.
11. **Atenţie!** Lama continuă să se rotească pentru un moment după ce aparatul este oprit.
12. Aparatul este proiectat doar pentru uz casnic în casă. Nu trebuie folosit pentru scopuri comerciale.
13. Acest aparat nu este destinat persoanelor cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experienţa şi de cunoaşterea produsului (inclusiv copii), în afara cazului în care acestea sunt supravegheate de o persoană în măsură să o facă.
14. Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu acest aparat.

PREGĂTIREA FELIERII

1. Desfăşuraţi cablul electric de la fundul feliatorului la lungimea dorită. Aşezaţi feliatorul pe o suprafaţă curată, uscată şi orizontală.
2. Aşezaţi alimentul pe suportul pe şine pentru alimente de pe platformă. Marginea fundului suportului trebuie să se potrivească în orificiu sau platformă în mod corespunzător. Mişcaţi suportul înapoi şi înainte de câteva ori pentru a vă asigura că are o mişcare lină.
3. Aşezaţi împingătorul de alimente în spatele platoului de sprijin.
4. Selectaţi grosimea feliei cerute rotind butonul rotativ de ajustare în sensul acelor de ceasornic pentru o feliere mai groasă şi invers acelor de ceasornic pentru felii mai subţiri. (fig.)



5. Mărimea maximă a alimentului este: 110x110x90 (mm) (lungime x lăţime x grosime).

OPERAREA

ATENŢIE: FOLOSIŢI ÎNTOTDEAUNA SUPORTUL PLATOU ŞI ÎMPINGĂTORUL DE ALIMENTE

1. Introduceţi în priza de 230V~AC 50Hz.
2. Aşezaţi alimentul pe suportul platoului şi apăsaţi in direcţia ghidului de tăiere. Apoi împingeţi suportul platoului înspre cuţit cu mâna.
3. Porniţi aparatul.
4. Când lama se roteşte, împingeţi suportul platoului înspre lamă. Mişcaţi suportul înainte şi înapoi ferm. Ţineţi alimentul uşor apăsat în ghid pentru o feliere egală.
5. Atunci când terminaţi felierea, scoateţi aparatul din priză. Rotiţi butonul rotativ de ajustare a grosimii pentru a alinia ghidul de grosime a tăierii cu lama.
6. Nu lăsaţi aparatul să funcţioneze pentru o perioadă mai mare de 5 minute fără a-l opri. Motorul altfel se poate supraîncălzi. Lăsaţi întotdeauna aparatul să se răcească pentru cel puţin 30 de minute după folosire.
7. În timpul felierii, dacă viteza de rotire a lamei se reduce, lăsaţi alimentul să se dezghjeţe puţin, apoi feliaţi din nou.

CURĂŢAREA

SCOATEREA FELIATORULUI DIN PRIZĂ

Toate piesele tăietoare îndepărtaţi-le pentru o curăţare profundă. Spălaţi cu o cârpă moale sau un burete şi săpun mediu sau un spray de curăţat. Clătiţi şi uscaţi.

Nu folosiţi niciodată burete de sârmă sau praf de curăţat pe nicio piesă a feliatorului. Nu spălaţi nicio piesă a feliatorului în maşina de spălat vase.

Motorul este integrat în carcasă. Nu scufundaţi niciodată aparatul în apă sau orice alt lichid. Motorul nu necesită ungere.

Pentru o curăţare uşoară, demontaţi toate piesele în ordinea de mai jos. Spălaţi conform instrucţiunilor. Apoi asamblaţi piesele în ordinea inversă dezasamblării.

SUPORT PLATOU:

Alunecaţi afară împingătorul de alimente şi ridicaţi suportul pe şine de alimente de pe platformă.

LAMĂ DIN OŢEL:

Scoateţi aparatul din priză. Folosiţi o şurubelniţă în cruce pentru a slăbi piuliţele lamei, scoateţi lama cu grijă. După curăţare, instalaţi lama cu piuliţele.

NOTĂ:

Aliniaţi întotdeauna ghidul de feliere a grosimii cu lama pentru siguranţă şi o protecţie a lamei în timpul depozitării.

PICIOR ANTI-ALUNECARE:

curăţaţi cu orice curăţător împotriva grăsimii, precum alcool sau soluţie de spălat geamuri.

DEPOZITARE:

- Aliniaţi ghidul de grosime a felierii cu lama.
- Înfăşuraţi cablul în zona de depozitare de la fundul feliatorului.

FOLOSIŢI FELIATORUL DE ALIMENTE PENTRU CELE MAI BUNE REZULTATE

Pentru a tăia felii de carne subţiri, rociţi bine carnea înainte de feliere.

Carnea trebuie să fie fără os. Fructele trebuie să fie fără seminţe..

Alimentele cu structură inegală – ca peştele sau cotletele subţiri - sunt de obicei dificil de feliat, îngheţaţi-le parţial înainte de feliere.

În anotimpul pentru conservări, folosirea feliatorului poate cu uşurinţă tăia castraveţi, ceapă sau alte fructe pentru murături delicioase...plăcinte cu mere...vegetale.

FRIPTURILE FIERBINŢI: VITĂ, PORC, MIEL, JAMBON

Când feliaţi fripturi calde fără os, scoateţi din cuptor şi lăsaţi să stea deoparte preţ de 15-20 de minute înainte de feliere. Ele vor fi mult mai suculente şi se vor tăia egal fără să se fărâmiţeze. Tăiaţi friptura, dacă e necesar, pentru a se potrivi în tavă. Dacă friptura e legată, opriţi motorul şi îndepărtaţi firele una câte una pe măsură ce se apropie de lamă.

CARNE SĂRATĂ DE VITĂ EXTRA SUBŢIRE FELIATĂ DIN FLEICĂ DE VITĂ PROASPĂTĂ

Lăsaţi la răcit fleica gătită peste noapte în lichidul în care s-a gătit. Înainte de feliere, scurgeţi şi puneţi deoparte scurgerile de pe carne. Tamponaţi uşor cu şerveţele de hârtie. Îndepărtaţi excesul de grăsime. Feliaţi fleica bine răcită la grosimea dorită. Pentru a o servi fierbinte, aşezaţii feliile pe o farfurie rezistentă la căldură şi înmuiaţi cu o cantitate mică de lichid în care s-a gătit. Încălziţi la cuptor la o temperatură de 150 de grade Celsius timp de 30 de minute.

BRÂNZA

Răciţi complet înainte de feliere. Acoperiţi cu o folie pentru a păstra umezeala. Înainte de servire, lăsaţi brânză să ajungă la temperatura camerei – asta sporeşte gustul natural.

TĂIERILE RECI

Tăierile reci durează şi menţin mai mult savoarea când sunt feliate. Pentru cele mai bune rezultate răciţi mai întâi. Îndepărtaţi orice plastic sau înveliş mai dur înainte de feliere. Folosiţi o presiune constantă şi fină pentru o feliere uniformă.

LEGUME ŞI FRUCTE

Feliatorul dvs este “făcut pentru a fi perfect indicat” pentru felierea multor legume şi fructe încluzând cartofi, roşii, morcovi, varză (pentru salate),vinete, dovleci şi zucchini. Cartoful poate fi feliat subţire pentru caserole sau subţiri pentru cartofi prăjiţi. Ananasul proaspăt poate fi tăiat precis. Tăiaţi vârful şi feliaţi apoi.

PÂINE PRĂJITURI, FURSECURI

Pâine proaspăt coaptă trebuie răcită înainte de feliere. Folosiţi pâine veche de o zi sau puţin veche pentru a felia extrasubţire pentru pâine prăjită. Feliatorul dvs este ideal pentru toate tipurile de pâinici pentru petreceri, cozonaci sau prăjituri cu fructe. Pentru fursecuri tip napolitane, răciţi coca în frigider şi feliaţi după dorinţă.

REMARCĂ:

1. Atunci când folosiţi maşina, trebuie să asiguraţi ca bază o suprafaşă plană sub maşină.
2. În cazul în care cablul de curent este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, agentul service sau persoane similare calificate pentru a evita orice pericol.

DATE TEHNICE

230V • 50Hz • 100W

m_5110-1_v03.indd 12-13 12-11-29 上午9:15

NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

DUONOS PJAUSTYTUVO NAUDOJIMAS:

Šiuo prietaisu gali pjaustyti duoną, visų rūšių kumpį, mėsą, dešras, sūrį, daržoves ir t.t.

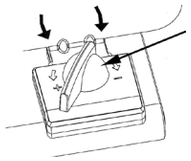
SVARBŪS SAUGOS NURODYMAI:

Naudodami elektros prietaisus, laikykitės bendrųjų saugos, taip pat šių nurodymų:

1. Prieš naudodami prietaisą, atidžiai perskaitykite naudojimo instrukciją.
2. Padėkite prietaisą vaikams nepasiekiamoje vietoje. Būkite ypač atsargūs, jei prietaisą naudoja vaikai ar asmenys, kuriems reikalinga priežiūra.
3. Nenaudodami prietaiso, norėdami jį išvalyti, išardyti ar sudėti, ištraukite tinklo kištuką.
4. Jokiu būdu nelieskite besisukančio peilio ir nelaikykite pjaustomų produktų pirštais. Būtinai naudokite pjaustytuvo pavažą ir laikiklį.
5. Siekdami išvengti srovės smūgio, jokiu būdu nemerkite prietaiso į vandenį ar kitą skystį.
6. Jokiu būdu nenaudokite prietaiso, jei pažeistas maitinimo kabelis arba tinklo kištukas, jei prietaisas veikia netinkamai, buvo nukritęs ar bet kaip kitaip pažeistas.
7. Nenaudokite ne su prietaisu įsigytų ir gamintojo nerekomenduojamų priedų, nes galite sukelti gaisrą, srovės smūgį ar susižaloti.
8. Nenaudokite prietaiso atviroje vietoje.
9. Nekabinkite maitinimo kabelio virš aštrių briaunų ir saugokite nuo įkaitusių paviršių.
10. Peilis yra labai aštrus! Būkite ypač atsargūs norėdami atsukti peilį prieš jį valydami.
11. Įspėjimas! Išjungus prietaisą, peilis sustoja tik po trumpo laiko.
12. Šis prietaisas skirtas naudoti tik namų ūkyje.
13. Šį įrenginį draudžiama naudoti žmonėms (įskaitant vaikus), turintiems fizinę, jutiminę ar protinę negalią arba patirties ir žinių neturintiems asmenims, nebent juos prižiūri arba nurodo, kaip naudotis įrenginiu, už jų saugumą atsakingas asmuo.
14. Vaikai turi būti prižiūrimi, siekiant užtikrinti, kad jie nežaistų su prietaisu.

PARUOŠIMAS:

1. Kiek reikia, suvyniokite maitinimo kabelį apie prietaiso apatinę dalį. Padėkite pjaustytuvą ant švaraus, sauso ir lygaus pagrindo.
2. Uždėkite pavažas ant pjaustytuvo. Transporterio apatinės dalies briauna turi tiksliai tikti į įpjovą arba platformą. Keletą kartų pastumkite pavažą į vieną ir į kitą pusę, kad ji laisvai judėtų.
3. Uždėkite stūmiklį ant pavažų.
4. Pasirinkite norimą pavažų plotį pasukdami reguliatorių laikrodžio rodyklės kryptimi, jei norite pjauti storesnėmis riekėmis arba prieš laikrodžio rodyklę norėdami pjauti ploniau. (pav.)



5. Maksimalus maisto produkto dydis: 110x110x90 (mm) (ilgis x plotis x storis).

VALDYMAS

DĖMESIO: VISADA NAUDOKITE PAVAŽAS IR STŪMIKLĮ.

1. Įjunkite prietaisą į įprastą tinklo lizdą (230V~/50Hz).
2. Uždėkite pjaustomą maistą ant pavažų ir stūmikliu pastumkite jį link pjaustytuvo. Po to pastumkite pavažas link peilio.
3. Įjunkite prietaisą.
4. Peiliui pradėjus suktis, pastumkite pavažas dar arčiau prie jo. Atpjovę riekę, atitraukite pavažą atgal. Norėdami atpjauti dar vieną riekę, pakartokite šiuos veiksmus.
5. Baigę pjaustyti, išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Reguliatoriumi nustatykite riekių storį vienam lygyje su peiliu.
6. Nenaudokite prietaiso be pertraukos ilgiau nei 5min, nes gali perkaisti variklis. Bent 30 min. palaukite, kol prietaisas atvės.
7. Pjaustymo metu, peiliuko sukimosi greitis sumažėja, palikite maistà kuriam laikui atšilti, tada vėl pjaustykite.

VALYMAS:

IŠTRAUKITE TINKLO KIŠTUKĄ!

Prieš valydami prietaisą, išimkite visas dalis. Prietaisą valykite švelniu valikliu suvilgyta minkšta šluoste ar kempine. Palaukite, kol nuvarvės vanduo nuo dalių ir nusausinkite jas. Prietaisui valyti nenaudokite metalo pluošto ar šiurkščių valomųjų miltelių. JOKIU BŪDU NEPLAUKITE PRIETAISO DALIŲ INDAPLOVĖJE!

Prietaiso variklis įrengtas korpuso viduje. Jokiu būdu nemerkite korpuso ir vandenį ar kitokį skystį. Variklio tepti nereikia. Norėdami paprasčiau valyti prietaisą, išmontuokite dalis, kaip aprašyta toliau

Baigę valyti, surinkite dalis atvirkščia tvarka.

PEILIS:

Išjunkite prietaisą iš elektros tinklo. Kryžminiu suktuvu atsukite peilio varžtus. Atsargiai išimkite peilį. Nuvalę peilį, jį vėl prisukite varžtais.

DĖMESIO:

Reguliatoriumi nustatykite riekių storį vienam lygyje su peiliu. Tai užtikrina saugumą ir apsaugo peilį.

LIPNIOS KOJELĖS:

Kojeles valykite riebalų sudėtyje neturinčia valomąja priemone, pavyzdžiui, alkoholiu ar stiklų valikliu.

LAIKYMAS:

- Sulygiuokite storumo kreipiklá su peiliuku.
- Suvyniokite laidà laikymo vietoje ant pjaustytuvo apaèios.

KAIP GERIAUSIAI NAUDOTI PRIETAISĄ:

Norėdami mėsą supjaustyti ypač plonomis riekelėmis, ją sušaldykite. Patariama pjaustyti mėsą be kaulų. Pjaustomi vaisiai turėtų būti be sėklų. Maisto produktus nelygiu paviršiumi, pavyzdžiui, žuvį ar plonus kepsnius, pjaustyti ypač sunku, todėl juos reikėtų sušaldyti. Konservavimo metu, naudokite pjaustytuvà agurkø, svogûnø ar kitø vaisiø ir darþoviø pjaustymui bei skaniø konservø, obuoliø pyragø ir kitø gaminiø.

KARŠTI KEPSNIAI: JAUTIENA, KIAULIENA, AVIENA, KUMPIS

Norėdami supjaustyti šiltus kepsnius be kaulų, išimkite juos iš orkaitės ir palaukite 15-20min. prieš pjaustydami.

Po to supjaustykite juos tolygiai be trupinių. Jei reikia, supjaustykite kepsnį, kad jis tilptų ant serviravimo padėklo. Baigę pjaustyti, išjunkite prietaisą ir pašalinkite iš jo maisto likučius.

YPAČ PLONAI SUPJAUSTYTA JAUTIENA IR JAUTIENOS KRŪTINĖS GABALĖLIAI

Palikite krūtinės gabalėlius per naktį atvėsti virale. Prieš pjaustydami mėsą, palaukite, kol ji nuvarvės. Nusausinkite mėsą virtuviniu ritiniu. Pašalinkite per didelį kiekį riebalų. Supjaustykite mėsą pasirinkto dydžio riekėmis. Norėdami patiekti šiltą mėsą, padėkite ją ant kaitinamosios plokštelės ir apliekite trupučiu sultinio. Pakaitinkite iki 150°C įkaitusioje orkaitėje.

SŪRIS:

Naudokite šaltą sūrį. Uždenkite jį folija, kad išsaugotų drėgmę. Prieš patiekdami sūrį, palaukite, kol jis pasieks kambario temperatūrą.

ŠALTO MAISTO PJAUSTYMAS:

Šalti produktai ilgiau išlaikys savo aromatą, jei pjaustysite juos prieš vartodami. Todėl norėdami pasiekti geriausią rezultatą, prieš tai juos atšaldykite. Prieš pjaustydami maistą, pašalinkite visas plastiko dalis. Spauskite maistą tolygiai, kad būtų pjaustoma lygiomis riekėmis.

DARŽOVIŲ IR VAISIŲ PJAUSTYMAS:

Duonos pjaustytuvu galite pjaustyti įvairius vaisius ir daržoves, pavyzdžiui, bulves, pomidorus, morkas, kopūstus, baklažanus, moliūgus ir cukinijas. Keptoms bulvėms pjaustykite jas storesnėmis riekėmis, o traškučiams - plonesnėmis. Taip pat galite pjaustyti šviežius ananasus. Prieš pjaustydami ananasą, nupjaukite jo viršūnę.

DUONOS IR PYRAGO PJAUSTYMAS

Pjaustydami šviežią duoną, palaukite kol ji atvės. Ypač plonoms duonos riekėms pjauti naudokite kietesnę duoną. Prietaisu taip pat galite pjaustyti sumuštinių duoną, paprastą ir vaisių pyragą.

PASTABA:

1. Naudojantis mašina, bûtina, kad ji stovėtø ant lygaus, stabilaus ir tvirto pagrindo.
2. Apgadintà maitinimo laidà leidžiama keisti tik gamintojo, techninio aptarnavimo specialistams arba atitinkamà kvalifikacijà turintiems asmenims, kad bûtø išvengta pavojø.

TECHNINIAI DUOMENYS

230V • 50Hz • 100W

LIETUVIU K.

m_5110-1_v03.indd 14-15 12-11-29 上午9:15

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Mašinu za sečenje hleba može da se koristiti za: Ovom mašinom sečete hleb, sve vrste šunke, meso, kobasice, sir, povrće itd.

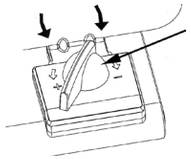
VAŽNA SIGURNOSNA UPUTSTVA:

Kada koristite električne uređaje morate da se pridržavate opštih sigurnosnih propisa uključujući tu i sledeće:

1. Pažljivo pročitajte uputstvo za upotrebu pre nego što pustite uređaj u rad.
2. Držite uređaj van domašaja dece. Zahteva se posebna pažnja kada bolesne osobe ili deca koriste uređaj.
3. Izvucite utikač iz struje, kada želite da postavljate ili skidate delove uređaja, ako ga ne koristite ili ga čistite.
4. Ni u kom slučaju nemojte da posežete za rotirajućim noževima. Ono što sečete ne držite prstima. Uvek koristite klizač za sečenje i deo za pridržavanje.
5. Da izbegnete strujne udare uređaj nije dozvoljeno potapati u vodu ili bilo koje druge tečnosti.
6. Uređaj nemojte da puštate u rad sa oštećenim kablom za struju ili utikačem, ili kada se pojavi smetnja, ili ako padne na zemlju ili je na bilo koji drugi način oštećen.
7. Nemojte da koristite delove pribora koje niste kupili uz uređaj, ili one koje ne preporučuje proizvođač. U suprotnom postoji opasnost od požara, električnog udara ili druge povrede.
8. Uređaj nemojte da koristite na otvorenom.
9. Vodite računa da kabl za struju ne prelazi preko oštrih ivica i da ne dodiruje vrele površine.
10. Nož je veoma oštar! Zahteva se posebna pažnja, kada oslobađate nož odvijačem radi čišćenja.
11. Upozorenje! Kada isključite uređaj potrebno još neko vreme dok se nož ne zaustavi.
12. Uređaj je namenjen za kućnu upotrebu.
13. Ovaj uređaj nije namenjen za upotrebu od strane osoba (uključujući decu) sa smanjenim fizičkim, senzornim ili mentalnim sposobnostima ili manjkom iskustva i znanja, osim u slučaju kada ih prilikom upotrebe uređaja nadgledaju ili daju uputstva osobe odgovorne za njihovu bezbednost.
14. Decu treba nadzirati kako se ne bi igrala sa uređajem.

PRIPREMANJE:

1. Odmotajte kabl za struju sa donje strane vaše mašine za sečenje hleba na željenu dužinu. Mašinu postavite na čistu, suvu i ravnu površinu.
2. Stavite klizač za sečenje na aparat. Ivica donje strane klizača mora pravilno sa naleže u žljeb ili platformu. Nekoliko puta pomerite klizač levo desno da bi mogao lako da se gura.
3. Postavite potiskivač na klizač.
4. Izaberite željenu debljinu sečenja tako što ćete dugme za podešavanje da okrećete ili u smeru kretanja kazaljke na satu – za deblje kriške – ili suprotno od kretanja kazaljke na satu – za tanje kriške. (Slika)



5. Maksimalne dimenzije hrane su: 110x110x90 (mm) (dužina x širina x debljina).

KORIŠĆENJE

PAŽNJA: UVEK KORISTITE KLIZAČ I POTISKIVAČ.

1. Uređaj priključite na normalnu utičnicu za struju (230V/50Hz).
2. Postavite namirnice na klizač i pritisnite potiskivačem u pravcu mašine. Zatim gurnite klizač u pravcu noža.
3. Uključite uređaj.
4. Kada se nož okreće gurnite klizač u pravcu noža. Kada isečete krišku, ponovo vratite klizač unazad. Ponovite postupak ako želite da odsečete još jednu krišku.
5. Isključite uređaj kada završite sa sečenjem. Dugmetom za podešavanje podesite debljinu sečenja na isti nivo sa nožem.
6. Uređaj nemojte da koristite duže od 5 minuta bez prekida. U suprotnom bi motor mogao da se pregreje. Ostavite aparat de se hladi najmanje 30 minuta.
7. Ako se tokom sečenja smanji rotaciona brzina noža, sačekajte da se hrana malo odmrzne, a onda nastavite sa sečenjem.

ČIŠĆENJE:

IZVUCITE UTIKAČ ZA STRUJU!

Skinite delove radi čišćenja. Sve operite mekom krpom ili sunđerom sa blagim deterdžentom. Pustite delove da se ocede i osušite ih. Za čišćenje nemojte da koristite čeličnu vunu ili abrazivni prašak. DELOVE MOTORA NEMOJTE PRATI U MAŠINI ZA PRANJE POSUĐA! Motor se nalazi u unutrašnjosti kućišta. Nikada ga nemojte potapati u vodu ili bilo koje druge tečnosti. Motor nije potrebno podmazivati. Za jednostavnije čišćenje rasklopite delove na način kao što je dole opisano. Posle čišćenja ponovo sastavite delove obrnutim redosledom.

KLIZAČ:

Skinite potiskivač i skinite klizač sa aparata.

NOŽ:

Isključite uređaj iz struje. Skinite zavrtnje noža krstastim odvijačem. Pažljivo skinite nož. Posle čišćenja ponovo zavrtnjima pričvrstite nož.

VODITE RAČUNA:

Uz pomoć dugmeta za podešavanje postavite podešavanje debljine sečenja na isti nivo kao i nož. To služi radi sigurnosti i da bi se zaštitio nož.

PRIJANJAJUĆE NOŽICE:

Očistite nožice sredstvom protiv masnoće, kao što je alkohol li deterdžent za prozore.

SKLADIŠTENJE:

- Poravnajte širinu vođice sa nožem.
- Namotajte kabl u skladišnom delu na dnu aparata za sečenje.

OVAKO MOŽETE OPTIMALNO DA KORISTITE VAŠ APARAT:

Ako želite da sasvim tanko isečete meso, potrebno je da ga sečete dok je zamrznuto. Meso treba da bude bez kostiju. Voće treba da je bez koštica. Namirnice sa neravnom površinom – kao što je riba ili tanak stejk – se često teško seku, pa ih je pre sečenja potrebno zamrznuti.
U vreme pripreme zimnice, korišćenjem aparata za sečenje mogu se brzo iseckati krastavci, luk ili drugo voće za ukusna slatka…pite od jabuka…povrće.

VRUĆE PEČENJE: TELEĆE I SVINJSKO MESO, JAGNJETINA, ŠUNKA

Ako želite da sečete vruće pečenje bez kostiju, izvadite pečenje iz pećnice i pustite da odstoji 15-20 minuta pre nego što počnete da ga sečete.
Zatim ga secite ravnomerno bez da mrvite. Secite pečenje, ako je potrebno, tako da odgovara posluživniku za serviranje. Isključite uređaj kada završite i uklonite ostatke sa mašine.

IZUETNO TANKO SEČENI KOMADI GOVEDINE (CORNED BEEF) I TELEĆIH GRUDI

Ostavite delove grudi preko noći da se hladi u tečnosti od kuvanja. Pre sečenja ostavite meso da se ocedi. Osušite ga kuhinjskim papirom. Uklonite višak masti. Isecite meso na željenu debljinu. Da ga servirate toplo, stavite kriške na plotnu za podgrevanje i prelijte ga sa malo soka od pečenja. Zagrejte ga na 150°C u pećnici.

SIR:

Koristite hladan sir. Pokrijte ga folijom, da bi očuvali vlažnost. Sačekajte sa serviranjem dok sir ne dostigne sobnu temperaturu.

SEČENJE HLADNIH JELA:

Hladno sečena jela dugo zadržavaju aromu ako se seku tek onda kada nam zatrebaju. Ako želite da postignete najbolje rezultate, prethodno ih ohladite. Uklonite delove plastičnog omota pre nego što počnete sa sečenjem. Ravnomerno pritiskajte da bi ste imali ravnomeran rezultat sečenja.

POVRĆE I VOĆE:

Vaša mašina za sečenje hleba može da seče mnoge vrste voća i povrća, kao npr. krompir, paradajz, šargarepu, kelj, patlidžan, kupus i tikvice. Krompir možete da sečete debelo za pečeni krompir ili tanko za čips. Svež ananas takođe možete da sečete. Odsecite vrh, posle toga možete normalno da ga sečete.

HLEB, KOLAČI I KEKS

Sveže pečen hleb treba ostaviti da se ohladi. Koristite stariji ili tvrđi hleb za sasvim tanke kriške tosta. Vaša mašina za sečenje je podesna i za kanapee, kolače i voćne kolače.

NAPOMENA:

1. Prilikom upotrebe aparata neophodno je da površina na koju se stavlja aparat bude ravna.
2. Ako se kabl za napajanje ošteti, mora da ga zameni proizvođač, njegov serviser ili slično kvalifikovano lice kako bi se izbegle opasnosti.

TEHNIČKE KARAKTERISTIKE

230V • 50Hz • 100W

m_5110-1_v03.indd 16-17 12-11-29 上午9:15

LIETOŠANAS PAMĀCĪBA

Maizes griešanas ierīci var pielietot dažādām vajadzībām. Ar to iespējams sagriezt maizi, visa veida šķiņķi, gaļu, desu, sieru, dārzeņus utt.

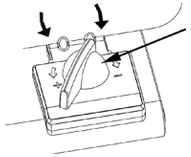
SVARĪGI DROŠĪBAS NORĀDĪJUMI:

Lietojot elektriskās ierīces, Jums nepieciešams ievērot vispārējos drošības noteikumus, ieskaitot tālāk minētos:

1. Pirms ierīces lietošanas uzmanīgi izlasiet lietošanas pamācību.
2. Novietojiet ierīci bērniem nepieejamā vietā. Īpaši uzmanīgiem jābūt, ja ierīci lieto invalīdi vai bērni.
3. Neaizmirstiet izraut kontaktdakšu, gadījumā, ja Jūs ierīci vēlaties izjaukt vai salikt, to tīrīt vai to vairs nelietojat.
4. Nekādā gadījumā neskarieties klāt rotējošam nazim. Neturiet griežamos produktus ar pirkstiem. Izmantojiet griešanas slīdni un turētāju.
5. Lai izvairītos no elektrošoka, nemērciet ierīci ūdenī vai kādā citā šķidrumā.
6. Nelietojiet ierīci, ja ir bojāts kabelis vai kontaktdakša, vai novērojama ierīces kļūdaina darbība, kā arī, ja ierīce ir nokritusi zemē vai kā citādi bojāta.
7. Neizmantojiet detaļas, kuras nav iegādātas kopā ar ierīci, vai kuras nav ieteicis ražotājs, jo pretēja rīcība var izraisīt aizdegšanos, elektrošoku vai citus savainojumus.
8. Nelietojiet ierīci brīvā dabā.
9. Uzmaniet, lai tīkla kabelis nebūtu izvietots pāri asām malām vai nepieskartos karstai virsmai.
10. Nazis ir ļoti ass! Ievērojiet īpašu uzmanību, ar skrūvgriezi izskrūvējot nazi, lai to notīrītu.
11. Brīdinājums! Pēc ierīces izslēgšanas nazim vēl nepieciešams mirklis laika, lai tas pilnībā apstātos.
12. Ierīce ir paredzēta tikai lietošanai mājsaimniecībā.
13. Šī ierīce nav paredzēta tādiem cilvēkiem (tai sk. bērniem), kam ir pazeminātas fiziskās, sensorās vai prāta spējas, kā arī pieredzes vai zināšanu trūkums, izņemot gadījumus, kad viņus pieskata vai par ierīces lietošanu instruē cilvēks, kas atbild par viņu drošību.
14. Bērnus jāuzrauga, lai viņi nespēlētos ar ierīci.

SAGATAVOŠANĀS DARBAM:

1. Notiniet no maizes griešanas ierīces aizmugures nepieciešamajā garumā kabeli. Novietojiet ierīci uz tīras, sausas un līdzenas virsmas.
2. Novietojiet griešanas slīdni uz ierīces. Slīdņa apakšējai malai precīzi jāder rievā vai platformā. Pabīdiet slīdni pāris reizes uz priekšu un atpakaļ tā, lai tas būtu viegli bīdāms.
3. Novietojiet bīdni uz slīdņa.
4. Lai uzstādītu vēlamo griešanas biezumu, pagrieziet regulēšanas pogu pulksteņrādītāja virzienā - iegūsiet biezākas šķēles, bet plānākas šķēles Jūs iegūsiet, griežot regulēšanas pogu pretēji pulksteņrādītāja virzienam. (att.)



5. 110x110x90mm (garums x platums x biezums).

LIETOŠANA

UZMANĪBU! IZMANTOJIET VIENMĒR SLĪDNI UN BĪDNI.

1. Iespraudiet ierīci standarta kontaktligzdā (230V~/50Hz)
2. Novietojiet produktu uz slīdņa un ar bīdņa palīdzību spiediet ierīces virzienā. Pēc tam bīdiet slīdni uz naža pusi.
3. Ieslēdziet ierīci.
4. Tiklīdz nazis sācis griezties, bīdiet slīdni tālāk naža virzienā. Kad šķēle ir nogriezta, atvelciet slīdni atkal atpakaļ. Ja vēlaties nogriezt vēl vienu šķēli, atkārtojiet iepriekš aprakstīto procesu.
5. Atvienojiet ierīci no strāvas, ja griešana ir pabeigta. Ar regulēšanas pogu uzstādiet griešanas biezumu vienā līmenī ar nazi.
6. Nelietojiet ierīci bez pārtraukuma ilgāk par 5 minūtēm. Tas var izraisīt motora pārkaršanu. Ļaujiet ierīcei vismaz 30 minūtes atdzist.
7. Ja griešanas laikā samazinās asmeņa rotācijas ātrums, ļaujiet ēdienam kādu brīdi atsalt un tad turpiniet griešanu.

TĪRĪŠANA:

IZRAUJIET KONTAKTDAKŠU!

Noņemiet visas tīrāmas detaļas. Nomazgājiet visu ar mīkstu lupatiņu vai sūkli, izmantojot maigu tīrīšanas līdzekli. Noteciniet no detaļām ūdeni un nožāvējiet tās. Tīrīšanai neizmantojiet tērauda vilnu vai abrazīvus pulverus. IEKĀRTAS DAĻAS AIZLIEGTS MAZGĀT TRAUKU MAZGĀJAMĀ MĀŠĪNĀ!

Motors atrodas korpusa iekšpusē. Nekad nemērciet to ūdenī vai citā šķidrumā. Motoram nav nepieciešama eļļošana. Parastai tīrīšanai izjauciet daļas kā aprakstīts tālāk pamācībā. Pēc tīrīšanas sastāvdaļas samontējiet kopā apgrieztā kārtībā.

SLĪDNIS:

Noņemiet bīdni un atdaliet slīdni no ierīces.

NAZIS:

Atvienojiet ierīci no elektrības. Ar krustiņskrūvgriezi atskrūvējiet naža skrūves. Uzmanīgi noņemiet nazi. Pēc tīrīšanas neaizmirstiet nazi atkal pieskrūvēt.

IEVĒROJIET!

Ar regulēšanas pogu uzstādiet griešanas biezumu vienā līmenī ar nazi. Tas nodrošina drošību un aizsargā nazi.

BALSTA KĀJAS:

Balsta kājas tīriet ar tīrīšanas līdzekli, kas izšķīdina taukus, piem., ar alkoholu vai stikla tīrīšanas līdzekli.

UZGLABĀŠANA:

- Novietojiet biezuma regulētāju līdzās asmenim.
- Satiniet vadu tam paredzētajā uzglabāšanas vietā, zem elektriskā naža korpusa.

PADOMI EFEKTĪVĀKAI IERĪCES IZMANTOŠANAI:

Ja gaļu nepieciešams sagriezt īpaši plānās šķēlēs, to vislabāk griezt sasaluša veidā. Gaļai jābūt bez kauliem. Augļiem jāizņem kauliņi. Pārtikas produktus ar nelīdzenu virsmu, piem., zivis vai plānu steiku ir grūti sagriezt, tādēļ pirms griešanas tos labāk sasaldēt.

Konservēšanas laikā lietojiet elektrisko nazi, lai ātri sagrieztu gurķus, sīpolus vai augļus garšīgiem konserviem, ābolu pīrāgam un dārzeņu griešanai.

KARSTS CEPETIS: LIELLOPU, CŪKAS VAI JĒRA CEPETIS, ŠĶIŅĶIS

Ja vēlaties sagriezt siltu cepeti (bez kaula), tad izņemiet to no krāsns, un pirms griešanas ļaujiet tam 15-20 minūtes atdzist.

Vienmērīgi to sagrieziet. Ja nepieciešams, sagrieziet cepeti tā, lai tas derētu uz paplātes. Kad darbs pabeigts, izslēdziet ierīci un notīriet produkta paliekas.

ĪPAŠI PLĀNĀS ŠĶĒLĒS SAGRIEZTA SĀLĪTA LIELLOPU GAĻA UN LIELOPU FILEJA

Filejas gabalus atstājiet uz nakti vārītajā buljonā, lai atdziest. Nopiliniet buljonu un nosusiniet gaļu papīra virtuves dvielī. Noņemiet nevajadzīgos taukus. Sagrieziet gaļu vēlamajā biezumā.

Ja vēlaties gaļu pasniegt siltu, ielieciet to karstumizturīgā traukā, pārlejiet nedaudz ar buljonu un uzsildiet to cepeškrāsnī 150°C.

SIERS:

Izmantojiet aukstu sieru. Ietiniet to folijā, lai neizgarotu mitrums. Pirms pasniegšanas nedaudz uzgaidiet, lai siers iegūtu telpas temperatūru.

AUKSTU PRODUKTU GRIEŠANA:

Auksti produkti saglabā savu aromātu ilgāk, ja tiek sagriezti īsi pirms lietošanas. Ja vēlaties sasniegt vislabāko rezultātu, tad vispirms produktu atdzesējiet. Pirms griešanas atbrīvojiet produktu no iepakojuma. Lai sasniegtu nemainīgu rezultātu, griežot spiediet produktu vienmērīgi.

AUGLI UN DĀRZEŅI:

Maizes griešanas ierīce var griezt arī lielāko daļu augļu un dārzeņu, piem., kartupeļus, tomātus, burkānus, kāpostus, baklažānus, ķirbjus un cukīni. Kartupeļus cepšanai grieziet biezākās, bet čipsiem - plānākās šķēlēs. Arī svaigu ananāsu ir iespējams sagriezt. Nogrieziet vispirms galus, un tad to var sagriezt kā parasti.

MAIZE, KŪCIŅAS UN CEPUMI:

Tikko ceptai maizei jāļauj atdzist. Lai iegūtu plānas tostera maizes šķēles, izmantojiet vecāku, cietāku maizi. Šī griešanas ierīce ir piemērota arī bulciņu, kūku un plātsmaižu griešanai.

PIEZĪME:

1. Lietojot mehānismu, jums jānodrošina, lai zem tā būtu pamatne ar līdzenu virsmu.
2. Ja strāvas vads ir bojāts, lai izvairītos no bīstamām situācijām, to jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai personai ar līdzīgu kvalifikāciju.

TEHNISKIE DATI

230V • 50Hz • 100W

m_5110-1_v03.indd 18-19 12-11-29 上午9:15

ИНСТРУКЦИЯ ЗА РАБОТА

ЗА КАКВО МОЖЕ ДА СЕ ИЗПОЛЗВА МАШИНАТА ЗА РЯЗАНЕ НА ХЛЯБ:

Тази машина реже хляб, всички видове шунка, месо, колбаси, сирене, зеленчуци и т. н.

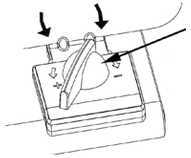
ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ:

Когато използвате електрически уреди, трябва да спазвате общите правила за безопасност, включително следните:

1. Прочетете внимателно инструкцията за работа, преди да използвате уреда.
2. Инсталирайте уреда на недостъпно за деца място. Изисква се особено голямо внимание, когато уредът се използва от немощни възрастни хора или деца.
3. Изключвайте щепсела от електрическия контакт, когато искате да демонтирате или монтирате части, когато не използвате уреда или искате да го почистите.
4. При никакви обстоятелства не пипайте въртящия се нож. Не дръжте продуктите за рязане с пръсти. Винаги използвайте шейната за рязане и държача.
5. За да избегнете токов удар, не трябва да потапяте уреда във вода или някаква друга течност.
6. Не работете с уреда, когато захранващият му кабел или щепселът му са повредени, когато не работи правилно, когато е падал или е повреден по някакъв начин.
7. Не използвайте аксесоари, които не сте закупили заедно с уреда или такива, които не са препоръчани от производителя, тъй като в противен случай съществува опасност от пожар, токов удар или друго нараняване.
8. Не използвайте уреда на открито.
9. Внимавайте захранващият кабел да не минава по остри ръбове и да не допира горещи повърхности.
10. Ножът е много остър! Изисква се особено голямо внимание, когато развивате ножа с отвертка, за да го почистите.
11. Предупреждение! Необходимо е да мине известно време, докато ножът спре напълно след изключване на уреда.
12. Уредът е предназначен само за домашна употреба.
13. Този уред не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сетивни или умствени способности, или с липсващи знания и опит, освен ако не се наблюдават или не се инструктират относно употребата на уреда от лице, отговарящо за безопасността им.
14. Децата трябва да се наблюдават, за да се уверите, че не си играят с уреда.

ПОДГОТОВКА:

1. Развийте захранващия кабел от долната страна на машината за рязане на хляб до желаната дължина. Инсталирайте машината върху чиста, суха и равна повърхност.
2. Поставете шейната за рязане на машината. Ръбът на долната страна на шейната трябва да влиза правилно в прореза или основата. Раздвижете шейната няколко пъти напред-назад, за да може да се плъзга лесно.
3. Поставете плъзгача на шейната.
4. Изберете желаната широчина на рязане, като завъртите копчето за регулиране или по посока на часовниковата стрелка - за по дебели филии, или по посока, обратна на часовниковата стрелка - за по-тънки филии (Фиг.).



5. Максималният размер на храната е: 110x110x90 (mm) (дължина x ширина x дебелина).

РАБОТА:

ВНИМАНИЕ! ВИНАГИ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ШЕЙНАТА И ПЛЪЗГАЧА.

1. Включете машината в обикновен електрически контакт (230V~/50 Hz).
2. Поставете хранителните продукти върху шейната и натиснете с плъзгача в посока към машината. След това плъзнете шейната в посока към ножа.
3. Включете машината.
4. Щом ножът се завърти, продължете да плъзгате шейната в посока към ножа. След като се отреже филията, върнете шейната отново обратно. Повторете операцията, ако искате да отрежете още една филия.
5. Изключете уреда, когато свършите с рязането. С копчето за регулиране настройте дебелината на рязане в една равнина с ножа.

6. Не използвайте машината по-дълго от 5 минути без прекъсване. В противен случай електродвигателят може да прегрее. Оставете уреда да се охлади най-малко 30 минути.
7. При рязане, ако ротационната скорост на острието намалее, оставете храната да се размрази и нарежете отново.

ПОЧИСТВАНЕ:

ИЗКЛЮЧЕТЕ ЩЕПСЕЛА ОТ ЕЛЕКТРИЧЕСКИЯ КОНТАКТ!

Свалете всички части за почистване. Измийте всичко с мека кърпа или гъба и мек препарат за миене. Оставете частите да се окапят и ги подсушете. За почистването не използвайте стоманена тел или прах за търкане. НЕ МИЙТЕ ЧАСТИТЕ НА МАШИНАТА В СЪДОМИЯЛНАТА МАШИНА! Електродвигателят се намира във вътрешността на корпуса. Никога не го потапяйте във вода или някаква друга течност. Не е необходимо да се смазва електродвигателят. За обикновено почистване разглобете частите така, както е описано по-долу. След почистването сглобете частите в обратна последователност.

ШЕЙНА:

Свалете плъзгача и отстранете шейната от машината.

НОЖ:

Изключете машината. Развийте винтовете на ножа с къса отвертка. Свалете внимателно ножа. След почистването закрепете ножа отново с винта.

ВНИМАНИЕ!

С копчето за регулиране настройте дебелината на рязане в една равнина с ножа. Това е необходимо за безопасност и защита на ножа.

ЗАДЪРЖАЩИ КРАЧЕТА:

Почиствайте опорните крачета с разтварящ мазнините почистващ препарат, напр. алкохол или препарат за миене на прозорци.

СЪХРАНЕНИЕ:

- Изравнете водача за дебелина с острието.
- Увийте кабела в отделението за съхранение от долната страна на уреда за рязане

МАШИНАТА СЕ ИЗПОЛЗВА НАЙ-ДОБРЕ ТАКА:

Ако искате да нарежете месо съвсем тънко, трябва да го режете в замразено състояние. Месото трябва да е обезкостено. Плодовете трябва да са без костилки и семки.
Хранителни продукти с неравна повърхност - като риба или тънки стекове - често се режат трудно, затова трябва да се замразят преди рязането.
При приготвяне на зимнина можете да използвате уреда за рязане на краставици, лук или други плодове за приготвяне на вкусни маринати ....ябълкови пайове.... зеленчуци.

ГОРЕЩО ПЕЧЕНО: ТЕЛЕШКО И СВИНСКО МЕСО, АГНЕШКО МЕСО, ШУНКА

Ако искате да нарежете топло, обезкостено, печено месо, извадете печеното от фурната и го оставете да престои около 15-20 мин. преди да го нарежете.
След това го нарежете равномерно, без да го раздробявате. Ако е необходимо, нарежете печеното на парчета с размер, подходящ за платото за сервиране.
Изключете машината, когато свършите с рязането и отстранете остатъците от машината.

МНОГО ТЪНКО НАРЯЗАНИ ОСОЛЕНО МЕСО И ТЕЛЕШКИ ГЪРДИ

Оставете телешките гърди да престоят една нощ в течността от варенето, за да се охладят. Преди рязането оставете месото да се окапе. Подсушете го с кухненска хартия. Отстранете излишната мазнина. Нарежете месото на желаната дебелина. За да го сервирате топло, сложете резените върху плато за подгряване и ги залейте с малко сос за печено. Загрейте платото във фурната при 150°C.

СИРЕНЕ:

Използвайте студено сирене. Покрийте го със фолио, за да се запази влагата. Преди сервирането изчакайте, докато сиренето достигне стайна температура.

РЯЗАНЕ НА КОЛБАСИ:

Нарязаните колбаси запазват аромата си по-дълго, когато ги режете малко преди да е необходимо. За да постигнете най-добър резултат, най-напред ги охладете. Отстранете пластмасовата обвивка, преди да започнете рязането. Натискайте равномерно, за да получите филийки с еднакъв размер.

m_5110-1_v03.indd 20-21 12-11-29 上午9:15

ЗЕЛЕНЧУЦИ И ПЛОДОВЕ:
Машината за рязане на хляб реже и много видове зеленчуци и плодове, като картофи, домати, моркови, зеле, патладжан, тиква и тиквички. За пържене картофите трябва да се нарязват на дебели парчета, а за чипс - на тънки. Пресни ананаси също могат да се режат. Отрежете върха, след това можете да ги режете както обикновено.

ХЛЯБ, СЛАДКИШИ И СЛАДКИ
Прясно опечен хляб трябва да се остави да изстине. За съвсем тънки филийки за препичане използвайте по-стар и по-твърд хляб. Машината е подходяща и за рязане на хляб за парти, кексове и плодови сладкиши.

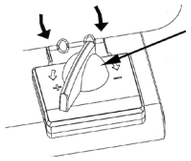
ЗАБЕЛЕЖКА:
1. Поставяйте машината на равна повърхност преди да я използвате.
2. Ако захранващият кабел се повреди, е необходимо да се смени от производителя, неговите сервизни агенти или други упълномощени, с цел избягване на опасностите.

ТЕХНИЧЕСКИ ХАРАКТЕРИСТИКИ
230V • 50Hz • 100W

ОЗНАЙОМЛЕННЯ ЗІ СКИБОРІЗКОЮ
Ваша скиборізка служить для нарізання хліба, усіх видів шинки, м'яса, сосисок, сиру, овочів тощо.

ВАЖЛИВІ ЗАСТЕРЕЖЕННЯ
При використанні електричного приладу дотримуйтесь основних заходів безпеки, включаючи наступні:
1. Прочитайте усі нижченаведені інструкції перед використанням даного приладу.
2. Не залишайте даний пристрій у місцях, доступних для дітей. Особи зі спеціальними фізичними потребами повинні використовувати даний пристрій тільки під наглядом.
3. Обов'язково відключіть від електричної розетки після використання та перед заміною деталей або чищенням.
4. Ніколи не торкайтесь до леза, що обертається. Ніколи не подавайте продукти для нарізання руками. Даний пристрій слід використовувати тільки з кареткою для подачі їжі та штовхачем.
5. Щоб уникнути ураження електричним струмом, не поміщайте блок живлення у воду або інші рідини.
6. Не використовуйте даний пристрій, якщо пошкоджено шнур живлення або штепсельна вилка, якщо апарат несправний, а також, якщо апарат зазнав падіння або пошкоджений будь-яким чином. Для заміни або ремонту поверніть даний пристрій у магазин, де він був придбаний.
7. Використання насадок, не рекомендованих виробником, може призвести до виникнення пожежі, ураження електричним струмом або поранення.
8. Не використовуйте даний пристрій за межами приміщення.
9. Не допускайте перегинання шнура живлення через краї стола та оберігайте його від торкання до гарячих поверхонь.
10. Лезо дуже гостре! Будьте обережні під час розкручення його для чищення.
11. **Увага!** Лезо продовжує обертатись якийсь час після вимикання даного пристрою.
12. Даний пристрій призначений тільки для приватного використання в межах приміщення. Забороняється використовувати його з комерційною метою.
13. Цей пристрій не призначений для використання особами (включаючи дітей) з фізичними та розумовими вадами, або особами без належного досвіду чи знань, якщо вони не пройшли інструктаж по користуванню цим пристроєм під наглядом особи, відповідальної за їх безпеку.
14. Не дозволяйте дітям гратися з цим пристроєм.

ПІДГОТОВКА ДО НАРІЗАННЯ
1. Розкрутіть шнур живлення в нижній частині скиборізки на потрібну довжину. Помістіть скиборізку на чистій, сухій та горизонтальній поверхні.
2. Помістіть каретку для продуктів на платформу. Виступ на днищі каретки повинен належно зайти у паз на платформі. Перемістіть каретку вперед і назад декілька разів, щоб упевнитись у її вільному русі.
3. Помістіть штовхач продуктів на задню частину підставки для продуктів.
4. Виберіть потрібну товщину нарізання, повертаючи ручку настройки за годинниковою стрілкою, для збільшення товщини, та проти годинникової стрілки – для зменшення товщини нарізання. (мал.)



5. Максимальний розмір продукту для нарізання: 110x110x90 (мм) (довжина x ширина x товщина).

ВИКОРИСТАННЯ
УВАГА: ЗАВЖДИ ВИКОРИСТОВУЙТЕ ПІДСТАВКУ ДЛЯ ПРОДУКТІВ ТА ШТОВХАЧ ПРОДУКТІВ
1. Підключіть до електричної розетки 230В ~ АС 50Гц.
2. Помістіть продукт для нарізання на підставку для продуктів та притисніть його до напрямної товщини нарізання. Після цього перемістіть підставку до ножа рукою.
3. Увімкніть пристрій.
4. Коли лезо почне обертатись перемістіть підставку для продуктів до леза. Переміщуйте каретку плавно назад і вперед. Злегка притискайте продукт до напрямної для отримання рівних скибок.
5. Після завершення нарізання скибок відключіть даний пристрій від електричної розетки. Поверніть ручку настройки товщини нарізання, щоб вирівняти напрямну товщини нарізання з лезом.

m_5110-1_v03.indd 22-23 12-11-29 上午9:15

6. Не використовуйте пристрій довже, ніж 5 хвилин без зупинки. Це може призвести до перегріву двигуна. Після використання пристрою дайте йому охолонути упродовж 30 хвилин.
7. Якщо в процесі нарізання швидкість обертання ножа сповільнюється, залиште продукт трошки розморозитися, потім спробуйте нарізати його знову.

ЧИЩЕННЯ

ВІДКЛЮЧІТЬ СКИБОРІЗКУ ВІД ЕЛЕКТРИЧНОЇ РОЗЕТКИ.

Очистіть пристрій від залишків продукту. Промийте його м'якою тканиною або губкою, змоченими у мильному розчині або засобі для чищиння. Промийте та висушіть. Не використовуйте для чищення металеві мийки та абразивні пасти. Не мийте жодну частину скиборізки у посудомийній машині. Двигун має захисний кожух. Ніколи не занурюйте його у воду або інші рідини. Двигун не потребує змащування.
Для простішого чищення зніміть усі деталі у нижченаведеному порядку. Очистіть згідно з рекомендаціями. Після цього зберіть у зворотному порядку.

ПІДСТАВКА ДЛЯ ПРОДУКТІВ:
зніміть штовхач продуктів та зніміть каретку з платформи.

СТАЛЬНЕ ЛЕЗО:
відключіть пристрій від електричної розетки. За допомогою хрестоподібної викрутки відкрутіть гвинти кріплення леза та зніміть обережно лезо. Після чищення установіть лезо та закріпіть його гвинтами.

ПРИМІТКА:
з метою дотримання безпеки та при зберігання завжди вирівнюйте напрямну товщини нарізання та лезо.

АНТИКОВЗНІ П'ЯТИ:
очищуйте будь-яким чистячим засобом, що усуває жир, наприклад спиртом або засобом для чищення вікон.

ЗБЕРІГАННЯ:
- Вирівняйте регулятор товщини з ножем.
- Намотайте шнур живлення в камеру для зберігання шнура внизу слайсера.

ЯК ОТРИМАТИ НАЙКРАЩІ РЕЗУЛЬТАТИ

Для отримання тонких шматочків м'яса охолодіть його перед нарізанням.
М'ясо не повинне містити кісток. Фрукти повинні бути без зерняток.
Продукти з нерівною текстурою, наприклад, риба та тонкі стейки, іноді досить важко нарізати, тому перед їх нарізкою частково заморозьте їх.
В період заготовлення консервації слайсер допоможе швидко нарізати огірки, цибулю та будь-які інші фрукти та овочі для приготування смачних маринадів, фруктових пирогів та овочевих салатів.

СМАЖЕНИНА: ЯЛОВИЧИНА, СВИНИНА, БАРАНИНА, ШИНКА

При нарізанні гарячої смаженини, вийміть її з духовки та дайте охолонути упродовж 15-20 хвилин перед нарізанням. Смаженина буде нарізатись рівно без кришення та виділятиме природні соки. Якщо смаженина надто велика, розріжте її на шматки, що підійдуть по розміру на підставку для продуктів. При намотуванні плівки від м'яса, вимкніть двигун та поступово усуньте плівку поблизу леза

ТОНКО НАРІЗАНА ВІДВАРЕНА СОЛОНИНА ЗІ СВІЖОЇ ЯЛОВОЇ ГРУДИНКИ

Заморозьте відварену грудинку в маринаді упродовж восьми годин. Перед нарізанням висушіть та назбирайте краплі маринаду з грудинки в окрему посудину. Усуньте вологу за допомогою паперових рушників. Відріжте надлишкове сало. Нарізайте добре охолоджену грудинку на шматки потрібної товщини. Для гарячого сервірування помістіть шматки на термостійке блюдо та зволожте їх назбираними краплями маринаду. Помістіть їх у духовку і готуйте при температурі 150ºC упродовж 30 хвилин.

СИР

Перед нарізанням добре охолодіть. Для збереження вологи накрийте фольгою. Перед сервірування зачекайте, доки сир нагріється до кімнатної температури – це дозволяє збільшити його природний аромат.

ХОЛОДНІ ШМАТКИ М'ЯСА

Правильно нарізані холодні шматки м'яса зберігаються довше та довше зберігають свій аромат. Для отримання найкращих результатів спершу охолодіть їх. Видаліть пластикову або жорстку упаковку перед нарізанням. Для отримання рівних шматочків прикладайте рівномірне зусилля.

ОВОЧІ ТА ФРУКТИ

Ваша скиборізка "створена на замовлення" для нарізання різних овочів та фруктів, включаючи картоплю, томати, моркву, капусту (для салату), баклажани, гарбузи та кабачки. Картоплю можна нарізати товстими скибками для смаження або тонкими – для приготування чипсів. Можна також дуже акуратно нарізати свіжі ананаси. Відріжте вершину та наріжте.

ХЛІБ, КЕКСИ ТА ПЕЧИВО

Перед нарізанням свіжеспеченого хліба дайте йому охолонути. Для нарізання дуже тонких скибок для запікання у тостері використовуйте одноденний хліб. Ваша скиборізка є ідеальною для усіх типів хліба, бісквітних тортів та фруктових пирогів. Солодощі типу морозива спершу заморозьте у холодильнику, а тоді нарізайте так, як потрібно.

ПРИМІТКА:
1. Під час роботи з машиною завжди ставте її на рівну робочу поверхню (базу).
2. Для запобігання виникнення небезпечних ситуацій заміна пошкодженого шнура живлення має виконуватися виробником, його авторизованим агентом з технічного обслуговування або спеціалізованим персоналом.

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

230В • 50Гц • 100Вт

ТЕРМІН ПРИДАТНОСТІ: НЕ ОБМЕЖЕНИЙ.

УКРАЇНСЬКА

m_5110-1_v03.indd 24-25 12-11-29 上午9:15

MODE D'EMPLOI

À QUOI PEUT SERVIR LA MACHINE À COUPER LE PAIN :

Cette machine coupe le pain, tous types de jambon, viande, charcuterie, fromage, légumes, etc.

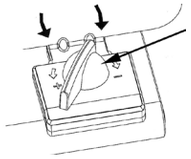
INDICATIONS DE SÉCURITÉ IMPORTANTES :

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez respecter les prescriptions de sécurités générales y compris les suivantes :

1. Lisez bien l'intégralité du mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
2. Mettez l'appareil hors de portée des enfants. La plus grande prudence est de mise lorsque des personnes âgées ou des enfants utilisent l'appareil.
3. Retirez la fiche si vous voulez monter ou démonter des pièces, si vous n'utilisez pas l'appareil ou voulez le nettoyer.
4. Ne touchez en aucun cas la lame en rotation. Ne tenez pas l'aliment à couper avec les doigts. Utilisez toujours le chariot pour trancher et le poussoir.
5. Pour éviter tout choc électrique, vous ne devez pas plonger l'appareil dans l'eau ou un quelconque autre liquide.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un câble ou une fiche endommagé(e), après un dysfonctionnement ou s'il est tombé ou endommagé d'une quelque autre manière.
7. N'utilisez pas d'accessoires que vous n'avez pas acheté avec l'appareil ou non recommandés par le fabricant car il existe un risque d'incendie, de choc électrique ou autre blessure.
8. N'utilisez pas l'appareil en extérieur.
9. Veillez à ce que le câble d'alimentation ne passe pas sur des bords vifs ou n'entre pas en contact avec des surfaces chaudes.
10. La lame est très coupante! Soyez particulièrement vigilant lorsque vous desserrez la lame avec un tournevis pour la nettoyer.
11. Avertissement! La lame nécessite un petit moment avant de s'immobiliser lorsque vous éteignez l'appareil.
12. L'appareil est destiné uniquement à un usage domestique.
13. Cet appareil n'est pas destiné aux personnes (enfants inclus) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance du produit, à moins qu'elles ne soient mises sous la garde d'une personne pouvant les surveiller.
14. Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec cet appareil.

PRÉPARATION :

1. Déroulez le câble d'alimentation situé sous votre trancheuse à pain sur la longueur désirée. Posez la machine sur une surface propre, sèche et plane.
2. Ajoutez le chariot pour trancher sur l'appareil. Le bord du dessous du chariot doit s'ajuster parfaitement dans la fente ou la plateforme. Déplacez plusieurs fois le chariot d'avant en arrière afin qu'il glisse facilement.
3. Placez le poussoir sur le chariot.
4. Sélectionnez la largeur de coupe souhaitée en tournant le bouton de réglage soit dans le sens des aiguilles d'une montre, pour des tranches épaisses, ou dans le sens contraire pour des tranches fines. (image)



5. Taille maximale de la nourriture : 110x110x90 (mm) (longeur x largeur x épaisseur).

UTILISATION

ATTENTION : UTILISEZ TOUJOURS LE CHARIOT ET LE POUSSOIR.

1. Branchez l'appareil à une prise normale (230V~/50Hz).
2. Posez l'aliment sur le chariot et appuyez avec le poussoir dans le sens de la machine. Puis poussez le chariot dans le sens de la lame.
3. Mettez l'appareil en marche.
4. Dès que la lame tourne, poussez le chariot à nouveau dans le sens de la lame. Lorsque la tranche est coupée, tirez le chariot en arrière. Renouvelez le processus si vous souhaitez couper encore une tranche.
5. Débranchez l'appareil lorsque vous avez terminé. Choisissez avec le bouton de réglage le réglage de l'épaisseur de coupe au même niveau que la lame.
6. N'utilisez pas l'appareil plus de 5 minutes sans interruption car le moteur pourrait surchauffer. Laissez refroidir l'appareil au minimum 30 minutes.
7. En cours d'utilisation, si la vitesse de rotation de la lame est réduite, laisser la nourriture décongeler et recommencer.

NETTOYAGE :

RETIREZ LA FICHE D'ALIMENTATION!

Pour le nettoyage, retirez toutes les pièces. Lavez l'ensemble avec un chiffon ou une éponge douce et un nettoyant doux. Laissez goutter les pièces et séchez les.
N'utilisez pour le nettoyage aucune paille de fer ou poudre abrasive. NE LAVEZ AUCUNE PIÈCE DE L'APPAREIL AU LAVE-VAISSELLE!
Le moteur se trouve à l'intérieur du boîtier. Ne jamais plonger dans l'eau ou un quelconque autre liquide. Le moteur ne doit pas être huilé. Pour un nettoyage simple, démontez les pièces comme décrit ci-dessous. Après le nettoyage, assemblez à nouveau les pièces dans l'ordre inverse.

CHARIOT :
Démontez le poussoir et enlevez le chariot de l'appareil.

LAME :
Débranchez l'appareil. Dévissez les vis de la lame avec un tournevis cruciforme. Enlevez la lame prudemment. Fixez à nouveau la lame après le nettoyage avec les vis.

REMARQUE :
Positionnez à l'aide du bouton de réglage le réglage de l'épaisseur de coupe au même niveau que la lame. Ceci est une mesure de sécurité et de protection de la lame.

PIEDS VENTOUSE :
Nettoyez les pieds avec un nettoyant dégraissant comme par exemple de l'alcool ou du nettoyant pour vitres.

ENTREPOSAGE :

- Aligner le guide épaisseur avec la lame.
- Enrouler la corde au niveau de la partie inférieure de la trancheuse.

LA MEILLEURE FAÇON D'UTILISER VOTRE APPAREIL :

Si vous voulez couper de la viande en très fines tranches, vous devez la couper encore surgelée. La viande doit être désossée. Les fruits doivent être exempts de graines.
Les aliments à surface inégale comme le poisson ou de fins steaks sont souvent difficiles à couper, il est préférable de les congeler avant de les couper.
Pendant la période de mise en conserve, la trancheuse peut couper des concombres, des oignons et d'autres fruits pour faire du vinaigre, des tartes aux pommes et autres mets délicieux.

RÔTI TRÈS CHAUD : VIANDE DE PORC ET DE BŒUF, AGNEAU, JAMBON

Si vous voulez couper un rôti chaud désossé, retirez-le du four et laissez-le reposer environ 15-20 minutes avant de le couper. Coupez-le ensuite régulièrement sans l'émietter. Coupez le rôti si nécessaire afin qu'il passe sur le plateau. Eteignez l'appareil lorsque vous avez terminé et retirez les résidus de la machine.

CORNEDBEEF ET POITRINE DE BŒUF COUPÉS EN VERITABLES TRANCHES FINES

Laisser refroidir les morceaux de poitrine pendant la nuit dans le jus de cuisson. Laissez la viande égoutter avant de la couper. Séchez-la avec un essuie-tout. Retirez la graisse superflue. Coupez la viande dans l'épaisseur souhaitée. Pour la servir chaude, déposez les tranches sur un chauffe-plat et arrosez la viande d'un peu de jus de cuisson. Réchauffez-la à 150°C au four.

FROMAGE :

Utilisez du fromage froid. Couvrez-le d'un film plastique afin de conserver l'humidité. Pour servir, attendez que le fromage soit à température ambiante.

COUPER DU FROID :

Les aliments froids coupés conservent plus longtemps leur arôme que si vous les coupez seulement lorsque vous en avez besoin. Si vous voulez le meilleur résultat possible, mettez-les d'abord au frais. Retirez toutes les pièces en plastique avant de commencer à trancher. Appuyez régulièrement pour obtenir un résultat plus constant.

LÉGUMES ET FRUITS :

Votre machine à couper le pain coupe également de nombreuses sortes de fruits et légumes, par exemple les pommes de terre, tomates, carottes, choux, aubergines, le potiron et la courgette. Coupez les pommes de terre en lamelles épaisses pour faire des pommes de terre sautées et fines pour chips. Les ananas frais peuvent également être coupés. Coupez l'extrémité puis tranchez normalement.

PAIN, GÂTEAU ET PETITS GÂTEAUX SECS :

Laisser refroidir le pain fraîchement cuit. Utilisez du pain plus rassis ou plus dur pour obtenir de très fines tranches. Votre trancheuse est également adaptée pour le pain surprise, le gâteau et gâteau aux fruits.

REMARQUES :

1. Toujours utiliser la machine après l'avoir posée sur une surface plane.
2. Si le cordon d'alimentation est endommagé, pour éviter tout danger, il doit être remplacé par le fabricant, un technicien de la marque ou toute personne qualifiée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

230V • 50Hz • 100W

m_5110-1_v03.indd 26-27 12-11-29 上午9:15

ESPAÑOL

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Esta cortadora de cocina es apropiada para cortar pan, toda clase de embutido, carne, salchichas, queso, verduras, etc.

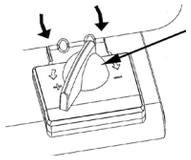
DIRECTRICES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Cuando use un aparato eléctrico, se deben seguir siempre precauciones de seguridad básicas, incluyendo las siguientes:

1. Lea todas estas instrucciones antes de usar el aparato.
2. No deje el aparato al alcance de los niños. Se debe supervisar siempre el uso de este aparato por parte de personas discapacitadas.
3. Desenchúfelo de la toma de corriente cuando no lo use, antes de poner o retirar componentes y antes de limpiarlo.
4. Nunca toque la cuchilla giratoria. Nunca la alimente a mano con alimentos. El aparato debe usarse con la bandeja de alimentos y el empujador.
5. Para protegerse frente a descargas eléctricas, no coloque la unidad en agua o cualquier otro líquido.
6. No ponga en funcionamiento el aparato con un cable o enchufe dañados o cuando el aparato no funcione debidamente, o se haya caído o presente daños. Devuelva el aparato al establecimiento donde lo compró para su sustitución o reparación.
7. El uso de cualquier accesorio, no recomendado o vendido por el fabricante, puede causar fuego, descargas eléctricas o lesiones.
8. No use el aparato en el exterior.
9. No deje que el cable cuelgue sobre el borde de una mesa o de la encimera ni que toque superficies calientes.
10. ¡La cuchilla es muy afilada! Tenga cuidado cuando la afloje con un destornillador para su limpieza.
11. **¡Advertencia!** La cuchilla continúa girando una vez que se ha desconectado el aparato.
12. El aparato tiene únicamente un uso doméstico dentro del hogar. No debe usarse con una finalidad comercial.
13. Este aparato no está diseñado para su uso por parte de personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que presentan falta de experiencia y conocimientos, salvo que se les haya supervisado o se les haya formado en el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.
14. Se debe supervisar a los niños para asegurarse que no juegan con el aparato.

PREPARAR EL CORTE

1. Desenrolle el cable de alimentación de la parte inferior de la cortadora hasta que alcance la longitud que desee. Coloque la cortadora sobre una superficie limpia, seca y horizontal.
2. Coloque el alimento en la bandeja de la plataforma. El caballete de la parte inferior del carro debe ajustarse en la ranura de la plataforma debidamente. Mueva hacia atrás y hacia delante la bandeja de la plataforma varias veces para asegurarse un movimiento suave.
3. Coloque el empujador de alimentos en la parte posterior del soporte de la parte plana.
4. Seleccione el grosor de corte que requiera giran el botón de ajuste en el sentido de las agujas del reloj para cortes más gruesos y en sentido contrario a las agujas del reloj para cortes más finos. (figura)



5. El tamaño máximo de los alimentos es: 110x110x90 (mm) (longitud x anchura x grosor).

FUNCIONAMIENTO

PRECAUCIÓN: USE SIEMPRE LA PARTE PLANA DE LOS ALIMENTOS SOPORTE Y EMPUJADOR DE ALIMENTOS

1. Conéctelo a una toma de corriente de 230V ~ AC 50Hz.
2. Coloque el alimento a cortar en el soporte de la parte plana y presiónelo contra la guía de grosor. Posteriormente, empuje a mano el soporte de la parte plana contra la cuchilla.
3. Encienda el aparato.
4. Cuando la cuchilla gire, empuje el soporte de la parte plana de corte hacia la cuchilla. Mueva la bandeja hacia atrás y hacia delante de forma constante. Mantenga suavemente presionado el alimento contra la guía para obtener un corte uniforme.
5. Cuando haya finalizado de cortar, desenchufe la unidad. Gire el botón de ajuste de grosor para alinear la guía de grosor con la cuchilla.
6. No ponga en funcionamiento el aparato durante más de 5 minutos sin parar. En caso contrario, el motor puede sobrecalentarse. Permita siempre que se enfríe el aparato durante al menos 30 minutos tras su uso.
7. Durante el corte, si la velocidad de rotación de la cuchilla se reduce, deje que el alimento se descongele durante un momento y después vuelva a cortar.

LIMPIEZA

¡DESCONECTE LA CORTADORA DE LA TOMA DE CORRIENTE!

Retire todas las piezas de corte para una limpieza completa. Lávelas con un paño suave o esponja y jabón neutro o un limpiador en spray. Aclárelas y séquelas.
Nunca use un estropajo de aluminio o polvo en ninguna pieza de la cortadora. No lave ninguna pieza de la cortadora en el lavavajillas.
El motor está oculto en la carcasa. Nunca la sumerja en agua o cualquier otro líquido.
No es necesario lubricar el motor.
Para una limpieza más sencilla, desmonte todas las piezas en el orden que aparece debajo. Lávelas tal y como se dice. Posteriormente, vuelva a montarlas en orden inverso.

SOPORTE DE LA PARTE PLANA:
Quite el empujador de alimentos y levante la bandeja de alimentos de la plataforma.

CUCHILLA DE ACERO INOXIDABLE:
Desenchufe el aparato. Use un destornillador de estrella para aflojar los tornillos de la cuchilla; quite la cuchilla con cuidado. Tras su limpieza, instale la cuchilla con los tornillos.

NOTA:
Alinee siempre la guía de grosor con la cuchilla por motivos de seguridad y de protección de la cuchilla durante su almacenamiento.

PIÉ ANTIDESLIZANTE:
Límpielo con un limpiador quitagrasas, como alcohol o limpiaventanas.

ALMACENAMIENTO:

- Alinee la guía de grosor con la cuchilla.
- Enrolle el cable en la zona de almacenamiento situada en la parte inferior de la cortadora.

USO DE LA CORTADORA RESULTADOS ÓPTIMOS

Para cortar carne en laminas finas, enfríela bien antes de cortarla.
La carne debe estar deshuesada. Las frutas deben estar sin pepitas.
Los alimentos con una textura no uniforme – como el pescado o los filetes finos – son normalmente difíciles de cortar; congélelos parcialmente antes de cortarlos.
Con alimentos enlatados, la cortadora puede cortar con facilidad pepinos, cebollas y otras verduras para preparar deliciosos encurtidos, …pasteles de manzana…verduras.

ASADOS CALIENTES: TERNERA, CERDO, CORDERO, JAMÓN

Cuando corte asados deshuesados calientes, retírelos del horno y déjelos durante 15 a 20 minutos antes de cortarlos. Devolverán más jugo natural y se cortarán de forma uniforme sin hacerse migas. Corte el asado si es necesario, para que se ajuste a la bandeja de los alimentos. Si es asado está atado, apague el motor, retire las cuerdas una cada vez a medida que se acerquen a la cuchilla.

TERNERA CON MAÍZ CORTADA EXTRA FINA DE PECHO DE TERNERA FRESCA

Enfríe el pecho cocinado en líquido alimentario. Antes de cortarlo, drene y reserve la grasa de la carne del pecho. Déjelo dándole unos golpecitos con papel de cocina. Retire el exceso de grasa. Corte bien el pecho frío con el grosor que desee. Para servirlo caliente,, coloque las rebanadas en una fuente a prueba de calor y humedézcalo con una pequeña cantidad de la grasa de la carne que ha reservado. Caliéntelo en el horno a 300º F durante 30 minutos.

QUESO

Enfríelo bien antes de cortarlo. Cúbralo con una lamina de plástico para que se mantenga húmedo. Antes de servirlo, deje que el queso alcance temperatura ambiente; esto mejora su sabor natural.

FIAMBRES

Los fiambres se conservan mejor y mantienen el sabor si se cortan como se necesitan. Para obtener mejores resultados, enfríelos primero. Retire cualquier plástico o carcasa dura antes de cortarlos; use una presión suave y constante para cortes uniformes.

VERDURAS Y FRUTAS

La cortadora está “fabricada según estándares” para cortar muchas verduras y frutas incluyendo patatas, zanahorias, repollo (para mahonesa), berenjena, calabaza y calabacín. La patata se puede cortar gruesa para guisos o fina para patatas fritas. La piña fresca también puede cortarse bien. Corte la parte superior y hágala laminas a su gusto.

PAN, PASTELES Y GALLETAS

Es necesario enfriar el pan recién hecho antes de cortarlo. Use pan de un día o pan ligeramente duro para obtener rebanadas extremadamente finas para tostarlas. La cortadora es ideal para todo tipo de pan de fiesta, pasteles y pasteles de frutas. Para galletas Para galletas glaseadas tipo lamina, haga que la pasta se enfríe en el frigorífico y corte como desee.

COMENTARIO:

1. Cuando use la máquina, debe disponer de una base que tenga una superficie plana debajo de la máquina.
2. En caso de que el cable de alimentación presente daños, debe sustituirlo el fabricante, su servicio técnico o personas con una cualificación similar para evitar cualquier riesgo.

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS

230V • 50Hz • 100W

ESPAÑOL

m_5110-1_v03.indd 28-29 12-11-29 上午9:15

دليل التعليمات

يعتبر جهاز إعداد شرائح الطعام الخاص بك مناسباً لتقطيع الخبز، وجميع أنواع اللحوم، والسجق، والجبن، والخضروات، الخ.

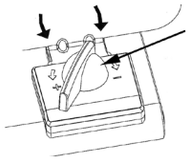
إجراءات وقائية هامة

يجب، عند استخدام الأجهزة الكهربائية، اتباع الاحتياطات الأساسية للسلامة باستمرار، والتي تشمل الاحتياطات التالية:

1. اقرأ جميع هذه التعليمات قبل استخدام الجهاز.
2. لاتترك هذا الجهاز في متناول الأطفال. يجب توفير الإشراف الدائم، وذلك عند استخدام هذا الجهاز من قِبَل الأفراد من ذوي الاحتياجات الخاصة.
3. افصل القابس (الفيشة) من المقبس (البريزة)، وذلك في حالة عدم استخدام الجهاز، وفي حالة إضافة أو إزالة مكونات للجهاز، وأيضاً قبل تنظيف الجهاز.
4. لاتلمس أبداً سكين التقطيع أثناء دورانه. لاتستخدم الأيدي أبداً لتزويد الجهاز بالأطعمة. يجب استخدام الجهاز مع حامل الطعام وأداة دفع الطعام.
5. يجب عدم وضع وحدة القدرة الكهربية في الماء أو في أي سائل آخر؛ وذلك للحماية من خطر الصدمة الكهربية.
6. لايجب تشغيل الجهاز في حالة تلف السلك أو القابس (الفيشة)، أو بعد ملاحظة سوء أداء الجهاز، أو في حالة سقوطه أو تلفه بأي شكل من الأشكال. أرجع الجهاز إلى مكان الشراء وذلك للاستبدال أو الإصلاح.
7. قد يتسبب استخدام الملحقات غير الموصى بها، او التي لم يتم بيعها بواسطة الجهة المُصنعة، قد يتسبب ذلك في حدوث حريق، أو صدمة كهربية، أو إصابات.
8. لاتستخدم الجهاز في الأماكن المكشوفة.
9. لاتترك السلك معلقاً حول أطراف الطاولة أو المنضدة، او السماح بملامسة السلك للأسطح الساخنة.
10. سكين التقطيع حاد ! احترس عند حله باستخدام المفك بغرض التنظيف.
11. تـحـذيـر! يستمر سكين التقطيع في الدوران لفترة قصيرة، وذلك بعد أن يتم إيقاف الجهاز.
12. هذا الجهاز مخصص للاستخدام المنزلي داخل المنزل فقط. ولايجب استخدامه للأغراض التجارية.
13. هذا الجهاز ليس مخصصاً للاستخدام من قِبَل أشخاص من ذوي القدرات الجسمانية أو الحسية أو العقلية المحدودة، بما في ذلك الأطفال، أو الأشخاص قليلي الخبرة والمعرفة، ذلك مالم يتم توفير الإشراف أو التعليمات المتعلقة باستخدام هذه الأجهزة وذلك بواسطة فرد مسئول عن سلامة هؤلاء الأشخاص.
14. يجب ملاحظة الاطفال، وذلك لضمان عدم محاولتهم العبث بالجهاز.

التجهيز لتقطيع الشرائح

1. فك سلك القدرة الكهربية من قاع الجهاز حتى تحصل على الطول الذي ترغب فيه. ضع الجهاز على سطح نظيف، وجاف، وأفقي.
2. ضع حامل الطعام على منصة. يجب أن يتم تركيب البروز الموجود في قاع حامل الطعام، في الفتحة أو المنصة بطريقة صحيحة. حرك حامل الطعام إلى الأمام والخلف عدة مرات، وذلك لضمان الحركة السلسة.
3. ضع أداة دفع الطعام على ظهر دعامة مسطح الطعام.
4. اختر السُمْك المطلوب للشريحة، وذلك بتدوير بكرة الضبط في اتجاه عقارب الساعة، للحصول على شرائح أكثر سمكاً، وفي اتجاه عكس عقارب الساعة، للحصول على شرائح أقل سمكاً. (شكل)



5. الحجم الأقصى للطعام هو: 90 X 110 X 110 (مم) (الطول X العرض X السُمْك).

التشغيل

تحذير: استخدم دائما دعامة مسطح الطعام وأداة دفع الطعام.

1. صل القابس (الفيشة) بمخرج قدرة كهربية 230 فولت تيار متغير؛ 50 هرتز.
2. ضع الطعام المطلوب تقطيعه على دعامة مسطح الطعام واضغط في مواجهة دليل السُمْك. ثم اجذب دعامة المسطح في مواجهة السكين باستخدام اليد.
3. ضع الجهاز في وضع التشغيل.
4. أثناء دوران السكين؛ ادفع دعامة مسطح الشريحة تجاه سكين التقطيع. حرك الحامل إلى الأمام وإلى الخلف بشكل مستمر. استمر في ضغط الطعام برفق في مواجهة الدليل؛ وذلك للحصول على شرائح متساوية.
5. افصل القابس (الفيشة) من المقبس (البريزة)، وذلك بعد الانتهاء من التقطيع. لف بكرة ضبط السُمْك، وذلك لمحاذاة دليل السُمْك مع سكين التقطيع.
6. لاتُشغل الجهاز لأكثر من خمس دقائق دون توقف. وإلا فقد ترتفع درجة حرارة المحرك. اترك الجهاز دائما لمدة 03 دقيقة على الأقل حتى يبرد؛ وذلك بعد الاستخدام.
7. إذا انخفضت سرعة دوران السكين أثناء التقطيع؛ اترك الطعام المجمد لبعض الوقت حتى يتفكك، ثم استكمل التقطيع.

التنظيف

افصل قابس (فيشة) الجهاز من مقبس (بريزة) مصدر القدرة الكهربية!

يتم إزالة جميع أجزاء التقطيع أثناء التنظيف. اغسل بقطعة من القماش الناعم، أو الأسفنج والصابون المعتدل أو باستخدام منظف رش. ثم اشطف وجفف.

لاتستخدم أبداً صوف الصلب، أو مسحوق صقل على أي جزء من أجزاء الجهاز. لاتغسل أي جزء من الجهاز في غسالة الأطباق.

المحرك مخفي داخل مبيت. لاتغمرة أبداً في الماء أو في أي سائل.

المحرك لايحتاج أبداً إلى تشحيم.

فك جميع الأجزاء بالترتيب المبين أدناه، وذلك للتنظيف بشكل أسهل. اغسل وفقاً للتوجيهات. ثم قم بالتجميع بعكس الخطوات السابقة.

دعامة المسطح:

أزلق أداة دفع الطعام، وارفع حامل الطعام من المنصة.

سكين تقطيع من الستانلس ستيل:

افصل قابس (فيشة) الجهاز من مقبس (بريزة) مصدر القدرة الكهربية. استخدم مفك صليبة لحل البراغي (المسامير الملولبة) الموجودة على السكين، ثم انزع السكين بحرص. بعد التنظيف؛ أعد تركيب السكين باستخدام البراغي (المسامير الملولبة).

ملاحظة:

قم دائماً بمحاذاة دليل السُمْك مع سكين التقطيع؛ وذلك لأغراض السلامة ولحماية السكين أثناء التخزين.

القاعدة المانعة للانزلاق:

نظف باستخدام أي منظف مزيل للشحم، وذلك مثل الكحول أو منظف النوافذ.

التخزين:

- قم بمحاذاة دليل السُمْك مع سكين التقطيع.
- لف السلك في منطقة التخزين الموجودة بقاع الجهاز.

استخدم جهاز إعداد شرائح الطعام الخاص بك للحصول على أفضل النتائج.

برد اللحم جيداً قبل التقطيع؛ وذلك للحصول على شرائح رقيقة من اللحم.

يجب أن يكون اللحم خالي من العظم. كما يجب أن تكون الفاكهة خالية من البذور.

يكون غالباً من الصعب تقطيع الأطعمة ذات النسيج غير المتساوي مثل الأسماك والشرائح الرقيقة؛ قم بتبريدها جزئياً قبل التقطيع.

عند التعليب؛ يمكن استخدام جهاز إعداد شرائح الطعام للتقطيع السريع للخيار والبصل والفاكهة، وذلك للحصول على المخللات طيبة المذاق، وفطائر التفاح، والخضروات.

المشويات الساخنة: اللحم البقري، ولحم الضأن.

عند تقطيع الشواء الدافئ الخالي من العظم؛ أخرجه من الفرن واتركه لمدة 20-15 دقيقة قبل تقطيعه إلى شرائح. وبذلك يتم الحصول على قدر أكبر من العصارة الطبيعية، وكذلك التقطيع بشكل متساوي ودون تفتيت اللحم. قطع اللحم المشوي، إذا كان ذلك ضرورياً، ليمكن وضعه على صينية الطعام. إذا كان الشواء مربوطاً؛ أوقف تشغيل المحرك وفك خيط الرباط واحد تلو الآخر، وذلك كلما اقترب الخيط من سكين التقطيع.

الحصول على شرائح اللحم البقري المعلبة الرقيقة جداً، من صدور اللحم البقري الطازج.

اترك الصدر المطهي طوال الليل ليبرد في سائل الطهي. قم بتصفية والاحتفاظ بقطرات دهن لحم الصدر؛ وذلك قبل التقطيع إلى شرائح. اضغط للتجفيف باستخدام مناشف ورقية. تخلص من الدهن الزائد. قم بتقطيع لحم الصدر المبرد إلى السُمْك الذي ترغب فيه. وللتقديم ساخناً؛ ضع الشرائح على طبق مقاوم للحرارة وبلله بكمية صغيرة من قطرات الدهن الذي كان قد تم الاحتفاظ به. سخن في فرن عند 300 درجة فهرنهيت لمدة 30 دقيقة.

الجبن

برد بشكل كامل قبل التقطيع إلى شرائح. غطها بورق الألومنيوم للمحافظة على رطوبتها. اترك الجبن لتكتسب درجة حرارة الغرفة، وذلك قبل تقديمها، حيث من شأن ذلك تعزيز المذاق الطبيعي.

القطع الباردة

يمكن الاحتفاظ بالقطع الباردة لفترات أطول، كما أنها تحتفظ بالمذاق إذا تم تقطيعها وفقاً للاحتياج. قم بالتبريد أولاً؛ وذلك للحصول على أفضل النتائج. تخلص من أي أغلفة بلاستيكية أو صلبة، وذلك قبل التقطيع إلى شرائح. استخدم ضغطاً ثابتاً ومعتدلاً؛ وذلك للحصول على شرائح منتظمة.

m_5110-1_v03.indd 30-31
12-11-29 上午9:15